Multiquick Minipimer

MR 6500 BC
MR 6550 BC-HC
MR 6550 M BC-HC



www.braun.com/register

Type 4191

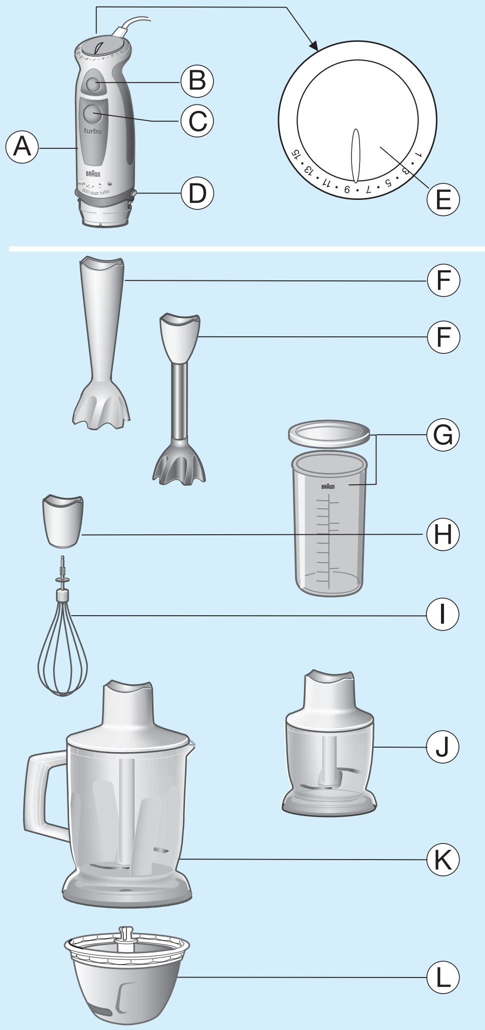
Braun Infolines

D A	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
GB	**0800 783 70 10**
IRL	**1 800 509 448**
F	**0 810 309 780**
B	**0 800 14 592**
E	**901 11 61 84**
P	**808 20 00 33**
I	**(02) 6 67 86 23**
NL	**0 800-445 53 88**
DK	**70 15 00 13**
N	**22 63 00 93**
S	**020 - 21 33 21**
FIN	**020 377 877**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

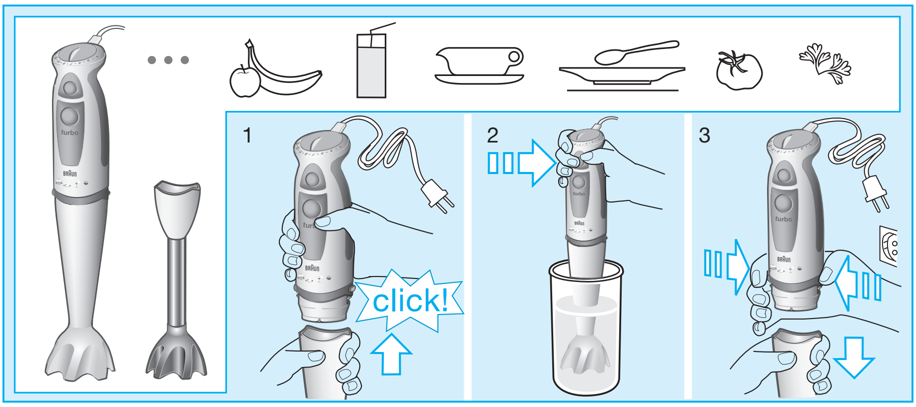
Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

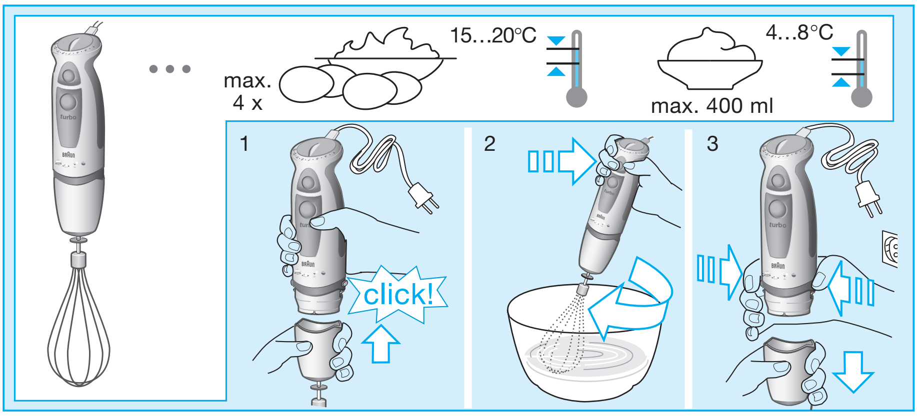
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

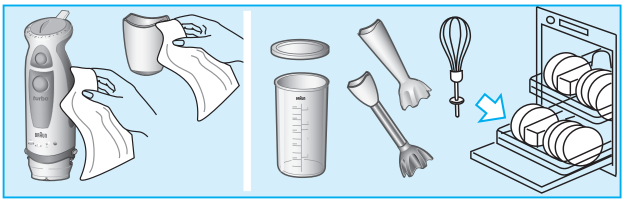
98575356/II-08/M
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/GR

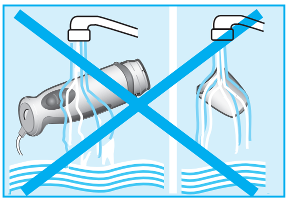


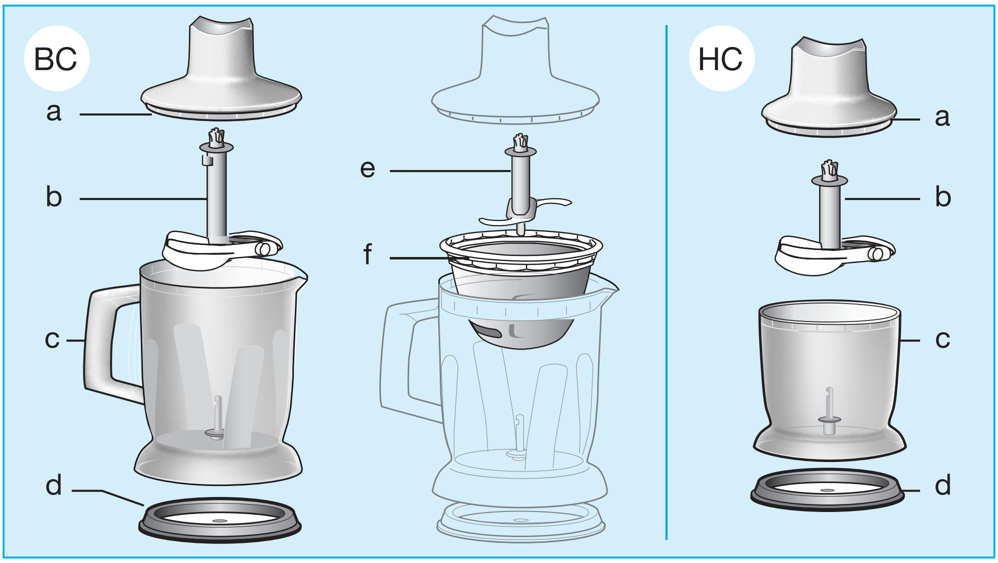
	MR 6500 BC	MR 6550 BC-HC	MR 6550 M BC-HC
F	•	•	
F			•
G	•	•	•
H		•	•
I		•	•
J		•	•
K	•	•	•
L	•	•	•



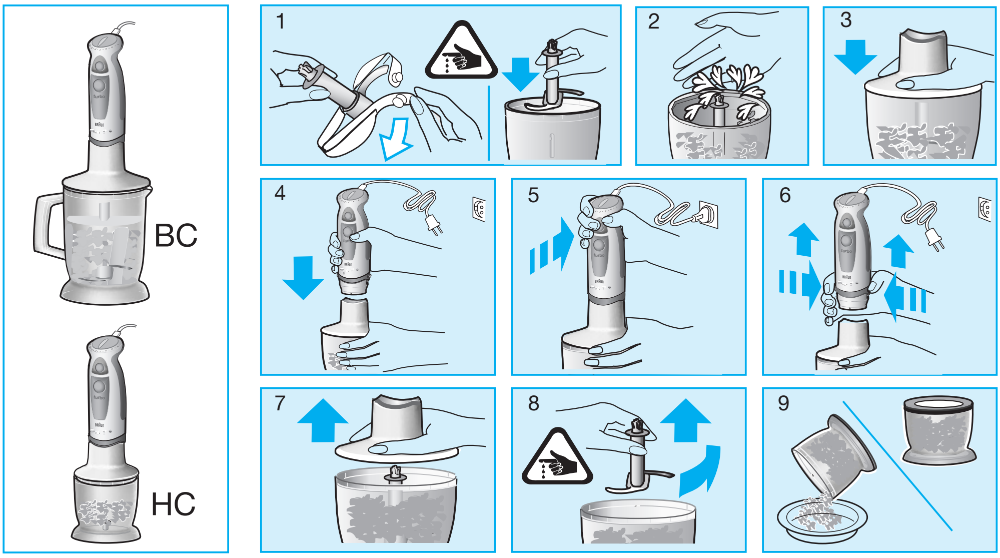




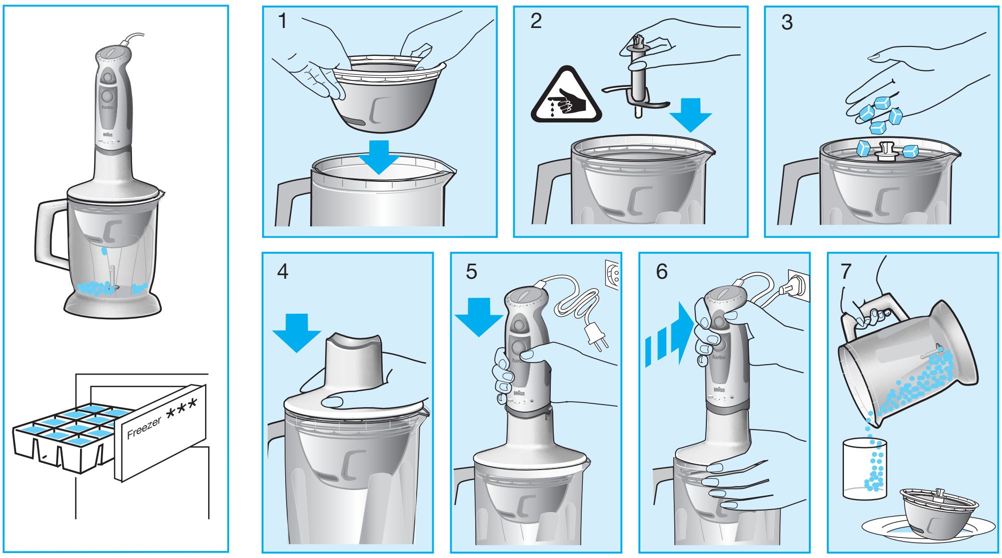




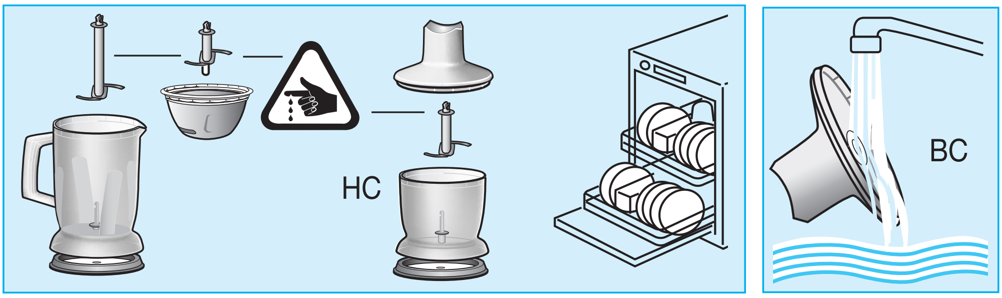
A



B

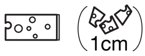
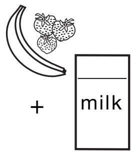


C



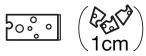
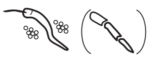
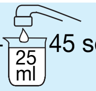
BC



	max.	+/-	speed 	turbo 
 1cm	400 g	30 sec		turbo
 1cm	200 g	20-30 sec		turbo
	250 g	15 sec	1…4	
	30 g	15 sec		turbo
	30 	15 sec	4…15	
	250 g	15 sec	1…7	
	350 g	15 sec	8…15	+5 sec
	400 g	15 sec	8…15	+5 sec
 + milk	150 g + 700 ml	60 sec / 15 sec		turbo / turbo

HC



	max.	+/-	speed 	turbo 
 1cm	100 g	5 sec	7…15	
 1cm	100 g	20 sec	15	+5 sec
	50 g	5 sec	1…15	
	10 g	5 sec		turbo
	7 	5 sec	1…15	
	80 g	10 sec	1…15	
	80 g	5 sec	1	+5 sec
	100 g	10 sec	1	+5 sec
	100 g	10 sec		turbo
	90 g +  25 ml	45 sec		turbo

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Die Messer sind sehr scharf!
- Ziehen Sie <u>immer</u> den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Weder Motorteil Ⓐ, noch das Getriebeteil Ⓗ für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher Ⓖ noch die Arbeitsbehälter (c) der Zerkleinerer sind mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
Ⓒ Turbo-Schalter
Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
Ⓕ Pürierstab
Ⓖ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
Ⓗ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓘ Schlagbesen
Ⓙ «HC» Zerkleinerer
Ⓚ «BC» Zerkleinerer
Ⓛ Eiswürfel-Zerkleinerer (für «BC» Zerkleinerer)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird Schalter Ⓑ betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers Ⓔ. Je höher die Einstellung, desto schneller das Verarbeitungsergebnis.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie jedoch mit dem Turbo-Schalter Ⓒ. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.

Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Zerkleinerer	1...turbo
Schlagbesen	1...15

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓕ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
3. Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher Ⓖ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen Ⓘ in das Getriebeteil Ⓗ stecken, anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ einschalten.
3. Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

<u>Für beste Ergebnisse:</u>
- Benutzen Sie eine breite Schüssel anstelle des mitgelieferten Messbechers Ⓖ.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

Schlagsahne
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4 – 8 °C).
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe 1) und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe 15.

Eischnee
Maximal 4 Eiweiß schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe 7) und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe 15.

So bedienen Sie Ihre(n) Braun Zerkleinerer

«HC» Zerkleinerer
(a) Getriebeteil für Zerkleinerer
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel

«BC» Zerkleinerer
(a) Getriebeteil für Zerkleinerer
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel
(e) Eismesser
(f) Eiswürfel-Zerkleinerer

Mit beiden Zerkleinerer-Modellen «HC» und «BC» können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern. Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

<u>Bitte beachten:</u>
Extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Verwenden Sie den <u>«HC» Zerkleinerer für kleinere Mengen</u>. Er eignet sich besonders für das Hacken von Kräutern und Chilis (mit Wasser).

Verwenden Sie den <u>«BC» Zerkleinerer für größere Mengen</u> und harte Güter wie z.B. Parmesan Käse oder Schokolade. Er bietet außerdem noch eine Vielzahl anderer Anwendungsmöglichkeiten wie das Zubereiten von Milchshakes, Mixgetränken, Pürees, leichten Teigen oder das Zerkleinern von Eiswürfeln.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen

- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **A**, S. 4)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
   Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen.
2. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) drücken und einrasten lassen. (Nur bei Modell «HC»: Messer herunterdrücken und um 90° drehen). Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
3. Das Gut einfüllen.
4. Getriebeteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
6. Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
   - «BC» Zerkleinerer: Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
   - «HC» Zerkleinerer: Diesen Zerkleinerer maximal 2 Minuten lang pro Anwendung benutzen.
7. Nach Gebrauch Drucktasten Ⓓ drücken, um das Motorteil abzunehmen.
8. Getriebeteil abnehmen.
9. Messer vorsichtig herausnehmen.
10. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Zusätzliche Anwendungen für den «BC» Zerkleinerer

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees
(Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im «BC» Arbeitsbehälter verwenden.)

Leichte Teige (Pfannkuchenteig)
Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt **B**)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebeteil auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil in das Getriebeteil stecken, bis es einrastet.
6. Turbo-Schalter Ⓒ gedrückt halten, bis alle Eiswürfel zerkleinert sind. Nach Gebrauch Drucktasten Ⓓ drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander das Getriebeteil, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.

Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (b) heraus und setzen Sie den Eiswürfel-Zerkleinerer (f) und das Eismesser (e) ein. So können Sie dann Eiswürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

Reinigung

(siehe Bildabschnitt **C**)

Das Motorteil Ⓐ und das Getriebeteil Ⓗ für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Getriebeteil (a) des «BC» Zerkleinerers kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Es darf jedoch nicht ins Wasser getaucht werden.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Allerdings sollten Sie die Messer, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut, möglichst umgehend abspülen.
Vermeiden Sie auch eine Überdosierung des Reinigers oder Entkalkers in der Spülmaschine.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)
200–250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Avocado-Dip («BC» Zerkleinerer verwenden)
1 Knoblauchzehe zerkleinern
2 reife Avocados (geviertelt, entsteint)
1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
150 ml Joghurt
1/2 TL Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben, Turbo-Schalter Ⓒ drücken und ca. 1 Minute pürieren.

Anchovis Dip («BC» Zerkleinerer verwenden)
30 g abgetropfte Anchovis-Filets
200 g Philadelphia Frischkäse
2 TL Olivenöl
Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Stellen Sie eine niedrige Geschwindigkeit ein, drücken Sie den Schalter Ⓑ und pürieren Sie, bis eine geschmeidige Paste entstanden ist.
Schlagen Sie den Dip dann kurz mit dem Turbo-Schalter Ⓒ auf.
Sie können dieses Rezept variieren, indem Sie anstelle der Anchovis Lachs, Roquefort- oder Schimmelkäse verwenden.

Eiscreme («BC» Zerkleinerer verwenden)
100 g tiefgekühlte Himbeeren
10 g Puderzucker
80 g Sahne
Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und ca. 30 Sekunden pürieren.
Sofort servieren.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien EMV 2004/108/EG und Niederspannung 2006/95/EC.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓗ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓖ, nor the chopper bowl/jug (c) is microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch for variable speed
Ⓒ Turbo switch
Ⓓ Buttons for releasing the working parts
Ⓔ Variable speed regulator
Ⓕ Blender shaft
Ⓖ Measuring beaker with air-tight lid
Ⓗ Whisk gear box
Ⓘ Whisk
Ⓙ «HC» chopper
Ⓚ «BC» chopper
Ⓛ Ice crusher insert for «BC» chopper

Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of variable speed regulator Ⓔ. The higher the setting, the faster the chopping results.

However, maximum processing speed can only be achieved by pressing the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on the application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1...turbo
Chopper	1...turbo
Whisk	1...15

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
2. Introduce the handblender in the vessel, then press the on/off switch Ⓑ or the on/off turbo switch Ⓒ.
3. To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓖ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk Ⓘ into the whisk gear box Ⓗ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch Ⓑ to operate it.
3. To release, press buttons Ⓓ and pull off the gear box. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:
- Use a wide bowl instead of the beaker Ⓖ.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

Whipped cream
Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 – 8 °C).
Start with a low speed setting (1) and while whipping, increase the speed to setting 15.

Egg snow
Only whip up to 4 egg whites.
Start with a medium speed setting (7) and while beating, increase the speed to setting 15.

How to operate your chopper attachment(s)

«HC» chopper	«BC» chopper
(a) Chopper gear box	(a) Chopper gear box
(b) Blade	(b) Blade
(c) Chopper bowl	(c) Jug
(d) Anti-slip base/lid	(d) Anti-slip base/lid
	(e) Ice blade
	(f) Ice crusher insert

Both the «HC» and the «BC» choppers are perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch Ⓒ.

N.B.:
Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Use the «HC» chopper for smaller quantities.
It is specially suited for chopping herbs and chilis (with water).

Use the «BC» chopper for larger quantities and for hard foods like parmesan cheese or chocolate. Furthermore, the «BC» chopper is suitable for a variety of other applications like shakes, drinks, purées, light doughs and ice crushing.

Before chopping ...
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see processing guide on page 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing guide.

Chopping

(see picture section **A** on page 4)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Press the blade onto the centre pin of the chopper bowl (c) until it locks. «HC» chopper: press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).

3. Place the food in the chopper bowl/jug.
4. Put the gear box (a) on the chopper bowl/jug.
5. Insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks.
6. Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl/jug with the other.
   • «BC» chopper: When chopping hard foods, press down the motor part.
   • «HC» chopper: Do not operate the «HC» chopper for longer than 2 minutes.
7. After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
8. Then remove the gear box.
9. Carefully take out the blade.
10. Remove the processed food from the chopper bowl/jug. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl/jug.

Additional applications for the «BC» chopper

Shakes, drinks, purées
(for purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the «BC» jug).

Light dough (pancake batter)
First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch Ⓒ, mix the batter until smooth.

Crushed ice
(see picture section **B**)

1. Place the ice crusher insert (f) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear box on the jug.
5. Insert the motor part into the gear box until it locks.
6. Press the turbo switch Ⓒ until all ice cubes have been crushed. After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.

Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning

(see picture section **C**)

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓗ with a damp cloth only. The «BC» chopper gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Recipe example

Mayonnaise (use handblender)
200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Avocado dip (use «BC» chopper)
Chop 1 clove garlic,
add 2 ripe avocados (quartered, without stone)
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
150 ml yoghurt
1/2 tsp. sugar, salt and pepper
Using the turbo switch Ⓒ, blend for about 1 minute.

Anchovy dip (use «BC» chopper)
30 g drained anchovy filets
200 g cream cheese «Philadelphia»
2 tbsp. olive oil
Put all ingredients in the chopper bowl.
Adjust the variable speed setting to the minimum.
Press the on/off switch Ⓑ until the paste becomes homogeneous.
Finish the dip by pressing the turbo switch Ⓒ.
Variations of this recipe can be done by using salmon, Roquefort or blue cheese instead of anchovy filets.

Ice cream (use «BC» chopper)
100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream
Put all ingredients into the jar, press the turbo switch Ⓒ and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention
Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

- Les lames sont très tranchantes !
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet Ⓗ sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique.
- Le bol mesureur Ⓖ et le (grand) bol hachoir (c) ne peuvent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
Ⓒ Touche turbo
Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
Ⓔ Variateur de vitesses électronique
Ⓕ Pied mixeur
Ⓖ Bol mesureur avec couvercle hermétique
Ⓗ Système d'entraînement du fouet
Ⓘ Fouet métal
Ⓙ Bol « HC »
Ⓚ Bol « BC »
Ⓛ Accessoire pour piler la glace à placer dans le bol « BC »

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/ arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides.

Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.

Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Bol hachoir	1…turbo
Fouet métal	1…15

Comment utiliser votre mixeur

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓕ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Introduisez le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou la touche turbo Ⓒ.
3. Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓖ, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

1. Insérez le fouet métal Ⓘ dans le système d'entraînement du fouet Ⓗ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
3. Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ et retirez-le du système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

<u>Pour de meilleurs résultats :</u>
- Utiliser un bol grand au lieu du bol mesureur Ⓖ.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C)
Commencez à vitesse basse (1), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Oeufs en neige
Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois.
Commencez à vitesse moyenne (7), puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à 15.

Comment utiliser le(s) bol(s) hachoir

Bol « HC »	**Bol « BC »**
(a) Système d'entraînement du bol hachoir	(a) Système d'entraînement du bol hachoir
(b) Lame	(b) Lame
(c) Bol hachoir	(c) Grand bol
(d) Socle/couvercle anti-dérappant	(d) Socle/couvercle anti-dérappant
	(e) Couteau pour la glace
	(f) Accessoire pour piler la glace

Les bols hachoir « HC » et « BC » sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc …
Pour hacher des aliments durs (exemple : fromage à pâte dure), utilisez la fonction turbo Ⓒ.

<u>Remarque</u> :
Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

Utilisez le <u>bol « HC » pour de petites quantités</u>. Il est particulièrement adapté pour hâcher herbes et piments (avec de l'eau).

Utilisez le <u>bol « BC » pour de plus grandes quantités</u> et pour des aliments durs comme le parmesan ou le chocolat.
De plus, le bol « BC » est adapté pour de nombreuses autres utilisations comme les milk-shakes, boissons, purées, pâtes légères et pour piler la glace.

Avant de hacher …

- découpez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir guide d'utilisation page 5)
- enlever les tiges et dénoyautez les aliments
- enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

Hacher

(voir image partie **A**, page 4)

1. Enlevez avec précaution le plastique des lames du couteau (b). Attention : les lames sont très tranchantes ! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique.
2. Appuyez le couteau sur l'axe central du bol hachoir (c) jusqu'à ce qu'il s'énclenche. Bol hachoir « HC » : appuyez sur les couteaux et tournez-les de 90° jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Placez toujours le bol hachoir sur son socle anti-dérapant (d).
3. Mettez les aliments dans le (grand) bol hachoir.
4. Placez le système d'entraînement (a) sur le (grand) bol hachoir.
5. Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le bol hachoir. Pendant son fonctionnement, maintenez le bloc moteur avec une main et le (grand) bol hachoir avec l'autre.
   - Hachoir « BC » : Lorsque l'on hache des aliments dur, appuyer sur le moteur.
   - Hachoir « HC » : Ne pas faire fonctionner le hachoir « HC » pendant plus de 2 minutes.
7. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ pour enlevez le bloc moteur.
8. Vous pouvez ensuite enlever le système d'entraînement.
9. Retirez les couteaux avec précaution.
10. Enlevez ensuite les aliments du (grand) bol hachoir. Le socle anti-dérapant sert aussi de couvercle hermétique pour le grand bol hachoir.

Utilisations supplémentaires pour le bol hachoir « BC »

Milk-shakes, boissons, purées
(pour les purées, si vous préférez un résultat très fin, vous pouvez aussi utiliser le pied mixeur dans le grand bol « BC »).

Pâtes légères (pâte à crêpes)
versez d'abord les liquides dans le grand bol, ajoutez ensuite la farine, puis les œufs. En appuyant sur la touche turbo Ⓒ, mixez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Glace pilée
(voir image partie **B**)

1. Placez l'accessoire pour piler la glace (f) dans le grand bol. Assurez-vous qu'il soit bien mis en place.
2. Placez la tige du couteau pour piler la glace (e) dans le trou central de l'accessoire pour piler la glace, et appuyez dessus.
3. Remplissez de glaçons l'accessoire pour piler la glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.
5. Insérez le bloc moteur sur le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur la touche turbo Ⓒ jusqu'à ce que tous les glaçons soient pilés. Après l'utilisation, appuyez sur les boutons Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau pour la glace et l'accessoire pour piler la glace.
7. Enlevez la glace pilée ou mettez simplement votre boisson dans le grand bol pour la servir à table.

<u>Alternative</u> : Mixez d'abord les fruits dans le grand bol avel les couteaux pour hacher (b), en le remplissant jusqu'à 0,5 litre maximum. Enlevez les lames et placez l'accessoire pour piler la glace dans le grand bol hachoir de façon à piler la glace directement dans la purée de fruits.

Nettoyage

(voir image partie **C**)

Nettoyez le bloc moteur Ⓐ et le système d'entraînement du fouet Ⓗ avec un tissu humide seulement. Le système d'entraînement (a) du bol hachoir « BC » peut être rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau.

Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cependant, après avoir effectué des préparations à base d'aliments très salés, il est préférable de rincer immédiatement le pied mixeur. Faites aussi attention à ne pas mettre trop de détartrant ou de produit vaisselle dans votre lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Exemple de recette

<u>Mayonnaise</u> (utilisation du pied mixeur)
200 – 250 ml d'huile
1 œuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
Mettre tous les ingrédients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utilisez la touche turbo Ⓒ) jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.
Ensuite, sans arrêter le mixeur, bougez le doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

<u>Sauce à l'avocat</u> (utilisez le bol hachoir « BC »)
Hachez une gousse d'ail
Ajoutez 2 avocats bien mûrs (coupés en quartiers, sans le noyau)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
150 ml de yaourt
1/2 cuillère à café de sucre, sel et poivre
En utilisant le touche turbo Ⓒ, mélangez pendant environ 1 minute.

<u>Crème d'anchois</u> (utilisez la lame « BC »)
30 g de filets d'anchois vidés
200 g de fromage à tartiner type « Saint Morêt »
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur.
Ajustez la vitesse du mixeur sur le minimum
Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.
Terminez en appuyant sur la touche turbo Ⓒ.
Vous pouvez varier cette recette en utilisant des ingrédients tels que le saumon, le Roquefort, le fromage bleu à la place des filets d'anchois.

<u>Crème glacée</u> (utilisez le bol hachoir « BC »)
100 g de framboises (congelées)
10 g de sucre en poudre
80 g de crème liquide
Mettez tous les ingrédients dans le bol hachoir, appuyez sur la touche turbo Ⓒ et mélangez pendant environ 30 secondes. Servez immédiatement.

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par les Directives 2004/108/EC et la directive Basse Tension 2006/95/EC.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención
Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.

- ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños..
- No coloque el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓗ bajo el agua corriente ni los sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deben ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso medidor/mezclador Ⓖ, y el recipiente picador (c) no son aptos para su uso en el microondas.

Descripción

Ⓐ Cuerpo del motor
Ⓑ Interruptor para velocidad variable
Ⓒ Botón turbo
Ⓓ Botones de expulsión de los accesorios
Ⓔ Selector de velocidades
Ⓕ Varilla batidora
Ⓖ Vaso mezclador/medidor con tapa hermética
Ⓗ Caja de engranajes del batidor metálico
Ⓘ Accesorio batidor metálico
Ⓙ Picador «HC»
Ⓚ Picador «BC»
Ⓛ Accesorio picador de hielo para el picador «BC»

Selector de velocidades

Al presionar el interruptor Ⓑ, la velocidad del motor se corresponderá con la indicada por el selector de velocidades Ⓔ. A mayor velocidad, más rápido el picado.

Sin embargo, la velocidad máxima de la batidora sólo puede alcanzarse presionando el botòn de máxima potencia (turbo) Ⓒ. También puede utilizar este interruptor para conseguir incrementos puntuales de potencia sin tener que usar el selector de velocidad.

Dependiendo del tipo de preparación, recomendamos las siguientes selecciones de velocidad:

Varilla batidora	1…turbo
Accesorio picador	1…turbo
Accesorio batidor	1…15

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla batidora Ⓕ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o el botòn de máxima potencia (turbo) Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, presione los botones de expulsión Ⓓ y extraiga la varilla batidora.

Puede utilizar la batidora en el vaso mezclador/medidor Ⓖ, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico Ⓘ en la caja de engranajes Ⓗ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor Ⓑ para ponerlo en marcha.
3. Para retirar el accesorio batidor, presione los botones de expulsión Ⓓ y retire el cuerpo de engranajes. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:
- Utilice un recipiente ancho en vez del vaso medidor/mezclador Ⓖ.
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj, manteniéndolo ligeramente inclinado.

Nata montada
Batir hasta 400 ml de nata muy fría (contenido de grasa mínimo de 30 %, 4 – 8 °C)
Comenzar con un nivel de velocidad bajo (1) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Claras montadas
Batir hasta 4 claras de huevo
Comenzar con un nivel de velocidad medio (7) y sin dejar de batir, incrementar la velocidad hasta el nivel 15.

Cómo utilizar el/los accesorio/s picador/es

Picador «HC»
(a) Caja de engranajes
(b) Cuchilla
(c) Recipiente picador
(d) Base/tapa antideslizante

Picador «BC»
(a) Caja de engranajes
(b) Cuchilla
(c) Jarra picadora
(d) Base/tapa antideslizante
(e) Cuchilla para hielo
(f) Accesorio picador de hielo

Tanto el picador «HC» como el «BC» están diseñados especialmente para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahoria, frutos secos, etc …
Cuando quiera picar alimentos duros (e.g. queso duro) utilice la función de turbo Ⓒ.

Nota:
No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano o cereales.

Utilice el picador «HC» para pequeñas cantidades. Está especialmente diseñado para picar hierbas, especias y chile (con agua).

Utilice el picador «BC» para grandes cantidades y para alimentos duros como el queseo parmesano o el chocolate.
Además, el picador «BC» es apto para una gran variedad de preparaciones como batidos, bebidas, purés, masas ligeras y para picar hielo.

Antes de empezar a picar ...
- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile (ver guía de preparaciones en la pág. 5)
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Para obtener unos mejores resultados, por favor lea la guía de preparaciones y preste atención a las recomendaciones de velocidad.

Cuando use el picador

(vea las figuras de la sección **A** de la pág. 4)

1. Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). Atención: ¡la cuchilla está muy afilada! Coger siempre por la parte de plástico.
2. Coloque la cuchilla en el eje del accesorio picador (c) y presione hacia abajo hasta que encaje. Picador «HC»: presione hacia abajo y gire la cuchilla 90° hasta que quede fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/base anti-deslizante colocada (d).
3. Introduzca los alimentos en el recipiente/jarra del picador.
4. Coloque la caja de engranajes (a) en la parte superior del recipiente/jarra.
5. Coloque el cuerpo del motor Ⓐ en la parte superior del accesorio picador hasta que encaje perféctamente.
6. Presione el botón Ⓑ o Ⓒ para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra.
   - Cuando utilice el picador «BC» para alimentos duros, presione hacia abajo el cuerpo del motor.
   - Cuando utilice el picador «HC» no lo mantenga en funcionamiento durante más de 2 minutos.
7. Cuando haya finalizado, presione los botones de expulsión Ⓓ para separar el cuerpo del motor.
8. Retire la caja de engranajes.
9. Retire la cuchilla cuidadosamente.
10. Retire los alimentos procesados del recipiente/jarra. La base anti-deslizante se puede usar como tapa hermética para el recipiente/jarra.

Aplicaciones adicionales para el picador «BC»

Batidos, bebidas, purés
(si desea obtener resultados muy finos cuando elabore purés, utilice la varilla batidora introduciéndola el la jarra del picador «BC»).

Masas ligeras (pasteles)
Primeramente introduzca los líquidos en la jarra, seguidamente introduzca la harina y finalmente los huevos. Presione el botón de turbo Ⓒ para mezclar la masa.

Hielo picado
(ver figura en sección **B**)

1. Introduzca el accesorio picador de hielo (f) en la jarra. Asegúrese de que está bien colocado.
2. Coloque el eje de la cuchilla para hielo (e) en el orificio central del accesorio picador de hielo y presione hacia abajo.
3. Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio picador de hielo.
4. Coloque la caja de engranajes en la jarra.
5. Inserte el cuerpo del motor en la caja de engranajes hasta que encaje.
6. Presione el botón de turbo Ⓒ hasta que los cubitos de hielo queden picados. Cuando haya terminado, presione los botones Ⓓ para separar el cuerpo del motor. Saque la caja de engranajes, la cuchilla para hielo y el accesorio picador de hielo.
7. Vierta el hielo picado en un recipiente o simplemente añada el líquido deseado en la jarra para servir directamente en la mesa.

<u>Alternativa</u>: primeramente, mezcle la fruta en la jarra con la cuchilla picadora (b), hasta un máximo de 0,5 litros. Retire la cuchilla y coloque el accesorio picador de hielo (f) en la jarra, pique el hielo directamente sobre la mezcla de frutas.

Limpieza

(ver figura en sección **C**)

Limpie el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓗ únicamente con un paño húmedo. La caja de engranajes del picador «BC» (a) puede lavarse bajo el grifo, pero no lo sumerja en agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida.
Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Ejemplo de receta

<u>Mayonesa</u> (utilización de la varilla batidora)
200 – 250 ml de aceite
1 huevo
1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre
Sal y pimienta al gusto
Ponga todos los ingredientes en el vaso mezclador/medidor siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el botón de máxima potencia (turbo) Ⓒ, manténgala en esta posición hasta que ligue el aceite. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede ligada y suave.

<u>Salsa de aguacate</u> (use el picador «BC»)
Pique un diente de ajo
Añada dos aguacates maduros
(troceados y sin hueso)
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
150 ml de yoghurt
1/2 cucharadita de azucar
Sal y pimienta al gusto
Mezcle los ingredientes durante aproximádamente 1 minuto, presionando el botón de turbo Ⓒ.

<u>Salsa de anchoas</u> (usar el accesorio picador «BC»)
30 g de filetes de anchoa escurridos
200 g de queso cremoso «Philadelphia»
2 cucharadas de aceite de oliva
Poner todos los ingredientes dentro del accesorio picador.
Ajusta la velocidad variable al mínimo.
Presiona el Interruptor para velocidad variable Ⓑ hasta que se consiga una pasta homogénea.
Acabar la salsa presionando el botón turbo Ⓒ
Pueden hacerse variaciones de esta receta usando salmón, Roquefort o queso azul en vez de filetes de anchoa.

<u>Helado</u> (use el picador «BC»)
100 g de frambuesas (ultracongeladas)
10 g de azucar en polvo
80 g de nata líquida
Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximádamente 30 segundos presionando el botón de turbo Ⓒ. Sírvalo al momento.

Modificaciones reservadas.

Este producto cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2004/108/EC y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2006/95/EC).

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para alcançar os mais altos standards de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que disfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção
Leia atentamente o folheto de instruções antes de utilizar o aparelho.

- As lâminas encontram-se muito afiadas!
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque o corpo do motor Ⓐ e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico Ⓗ baixo de água corrente nem os submerja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun cumprem com as normas internacionais de segurança. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto está desenhado para uso doméstico e não industrial.
- O copo Ⓖ e a taça (c) não podem ir ao microondas.

Descrição

Ⓐ Corpo do motor
Ⓑ Interruptor (ligar/desligar)
Ⓒ Botão turbo
Ⓓ Botão de expulsão dos acessórios
Ⓔ Selector de velocidades
Ⓕ Pé da varinha
Ⓖ Copo misturador/medidor com tampa hermética
Ⓗ Caixa de engrenajens do acessório batedor metálico
Ⓘ Acessório batedor metálico
Ⓙ Picador «HC»
Ⓚ Picador «BC»
Ⓛ Picador de gelo para juntar ao picador «BC»

Selector de velocidades

Ao pressionar o interruptor Ⓑ, a velocidade do motor corresponderá à indicada pelo selector de velocidades Ⓔ. A maior velocidade, mais rápido a picar.

A velocidade máxima da varinha só poderá atingir o seu máximo pressionando o botão de potência turbo Ⓒ. Também pode utilizar este interruptor para conseguir incrementos de potência pontuais sem ter que usar o selector de velocidades.

Dependendo do tipo de preparação, recomendamos a selecção das seguintes velocidades:

Pé da varinha	1…turbo
Acessório picador	1…turbo
Acessório batedor	1…15

Funcionamento da varinha mágica

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, mayoneses e comida para bébés ou para misturar bebidas e batidos.

1. Introduza o corpo do motor Ⓐ no pé da varinha Ⓕ até encaixar.
2. Introduza a varinha mágica num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ ou botão de potência turbo Ⓒ.
3. Para retirar o pé da varinha, pressione no botão de expulsão Ⓓ e extraia-a do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor Ⓖ, mas também em qualquer outro recipiente ou panela. Quando utilizar a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobre-aquecimentos.

Funcionamento do acessório batedor metálico

Utilize o acessório batedor metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses ou sobremesas.

1. Introduza o batedor metálico Ⓘ na caixa de engrenajens Ⓗ. De seguida introduza-os no corpo do motor Ⓐ até que encaixe.
2. Coloque o batedor num recipiente e pressione o interruptor Ⓑ para começar a funcionar.
3. Para retirar o acessório batedor, pressione no botão de expulsão Ⓓ e retire-o do corpo de engrenajens. De seguida separe o batedor metálico do corpo de engrenajens.

Para obter óptimos resultados:
- Utilize uma taça larga em vez do copo medidor.
- Movimente o Acessório Batedor Metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.

Natas batidas
Bater um máximo de 400 ml de nata muito fria (30 % de conteúdo mínimo de gordura, 4 – 8 °C)
Iniciar com um nível de velocidade baixo (1) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

Claras em castelo
Bater no máximo 4 claras de ovo.
Iniciar com um nível de velocidade médio (7) e, enquanto bate, aumente a velocidade até ao nível 15.

Como funcionar com o/s acessório/s do picador/es

Picador «HC»
(a) Peça de encaixe
(b) Lâmina
(c) Taça
(d) Base/Tampa anti-deslizante

Picador «BC»
(a) Peça de encaixe
(b) Lâmina
(c) Taça
(d) Base/Tampa anti-deslizante
(e) Lâmina para picar gelo
(f) Picador de gelo

O Picador «HC» e o «BC» servem para picar carne, queijo, cebola, ervas aromáticas, alho, cenouras, avelãs, amendoas, passas, etc…
Para cortar alimentos duros use o botão turbo Ⓒ.

Note:
Não cortar alimentos muito duros, como por exemplo: noz-moscada, grãos de café e grãos.

Use o Picador «HC» para quantidades pequenas. É especialmente concebido para picar ervas aromáticas (especiarias) e pimenta.

Use o Picador «BC» para quantidades maiores e para alimentos mais duros como queijo parmesão ou chocolate.
O Picador «BC» serve também para outras aplicações como batidos, bebidas, purés, massas leves e picar gelo.

Antes de picar …
- pré cortar carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, pimenta (ver guia de funcionamento na pág. 5)
- retirar talos das ervas e cascas de nozes
- retirar ossos, tendões e cartilagens da carne.

Para melhores resultados, veja as velocidades recomendadas no guia de funcionamento.

Picando

(ver figura na secção **A** na pág. 4)

1. Retirar com cuidado o plástico que cobre a lâmina (b). Atenção: a lâmina é muito afiada. Segurar sempre a lâmina pela parte superior de plástico.
2. Pôr a lâmina no pino do centro da taça do picador (c) e primir para baixo até prender. Picador «HC»: Empurrar a lâmina para baixo e rodar 90º para trancar. Colocar sempre a taça do picador na base anti-deslizante (d).
3. Colocar os alimentos na taça do picador.
4. Colocar a peça de encaixe (a) na taça.
5. Colocar o corpo da varinha Ⓐ na peça de encaixe até prender.
6. Pressionar o botão Ⓑ ou Ⓒ para ligar o picador. Durante o funcionamento segure o corpo da varinha (motor) com uma mão e a taça com a outra.
   - Acessorio Picador «BC»: Sempre que picar alimentos mais duros pressione, para baixo, o corpo do motor.
   - Acessorio Picador «HC»: Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
7. Depois de utilizar a varinha, carregar no botão Ⓓ para remover o corpo da varinha.
8. De seguida retirar a peça de encaixe.
9. Retirar com cuidado a lâmina.
10. Retirar o alimento picado da taça. A base anti-deslizante também serve como tampa para a taça.

Outras aplicações para o picador «BC»

Batidos, bebidas e purés
(para purés quando é preciso que fique muito fino também pode utilizar o batedor metálico na taca do picador «BC»).

Massas leves (panquecas)
Primeiro colocar os liquidos no jarro, depois adicionar a farinha e finalmente os ovos. Precionar o botão turbo Ⓒ e bater a massa até ficar macia.

Picar gelo
(ver figura na secção **B**)

1. Colocar o picador de gelo (f) na taça. Assegure-se que encaixa bem.
2. Coloque a lâmina do acessório picador de gelo (e) no buraco central do mesmo e pressione-o para baixo.
3. Colocar os cubos de gelo no picador de gelo.
4. Ajustar o picador de gelo à taça.
5. Colocar a parte do motor no picador de gelo até prender.
6. Primir o botão turbo Ⓒ até os cubos de gelo estarem picados. Depois de usado primir os botões Ⓓ para remover o corpo da varinha.
7. Retirar o gelo picado ou junte a sua bebida no jarro para servir à mesa.

Alternativa: Primeiro pique os frutos no jarro com a lâmina de picar, adicionando líquido até 0,5 l no máximo. Retire a lâmina e colque o picador de gelo na taça para picar gelo directamente no puré de frutos.

Limpeza

(ver figura na secção **C**)

Limpe o corpo do motor Ⓐ e a caixa de engrenajens do acessório batedor metálico Ⓗ unicamente com um pano húmido. A peça de encaixe (a) do picador «BC» pode ser passada por àgua corrente, mas não emergida em àgua.

Os outros componentes estão aptos a serem limpos na máquina de lavar loiça. Depois de preparar alimentos picantes ou muito salgados, deverá limpar a lâmina de seguida.
Com tudo, tenha cuidado para não usar demasiado detergente ou descalcificador na máquina de lavar loiça.

Quando se processa alimentos de elevada pigmentação (ex: cenouras), os componentes de plástico do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Exemplo de receita

Mayonese (utilizando o pé da varinha)
200-250 ml de óleo
1 ovo
1 colher de sumo de limão ou de vinagre
Sal, pimenta e mostarda a gosto
Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o botão de potência turbo Ⓒ) e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

Avocado Dip (use o Picador «BC»)
Pique 1 dente de alho
Junte 2 abacates maduros (aos quartos sem caroço)
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de sopa de azeite
150 ml de iogurte
1/2 colher de chá de açucar, sal e pimenta
Usar o botão turbo Ⓒ, e picar durante 1 minuto.

Molho de anchovas (usar o acessório picador «BC»)
30 grs de filetes de anchova escorridos
200 grs. de queijo creme «Philadelphia»
2 c. sopa de azeite
Coloque todos os ingredientes dentro do acessório picador.
Ajuste a velocidade variável no nível mínimo.
Prima o botão ligar/desligar Ⓑ até obter uma pasta homogénea.
Termine o molho premindo o botão turbo Ⓒ.
Podem fazer-se variações desta receita usando salmão, queijo Roquefort ou queijo azul em vez de filetes de anchova.

Gelado (use o Picador «BC»)
100 g de framboesa (congeladas)
10 g de açucar em pó
80 g de natas
Colocar todos os ingredientes na taça, pressionar o botão turbo Ⓒ e bater durante 30 segundos.
Servir de imediato.

Possíveis alterações sem aviso prévio.

Este aparelho cumpre com a directiva EMC 2004/108/EC e com a Regulamentação de Baixa Voltagem (2006/95/EC).

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.

Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione
Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.

- Le lame sono molto affilate!
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostudito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore Ⓐ nè l'attacco per frusta Ⓗ sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello stampato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato Ⓖ, che le ciotole tritatutto (c) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

Ⓐ Corpo motore
Ⓑ Tasto interouttore (acceso/spento) per velocità variabile
Ⓒ Tasto velocità turbo
Ⓓ Tasto di sgancio
Ⓔ Regolatore della velocità
Ⓕ Gambo frullatore
Ⓖ Bicchiere graduato con coperchio a tenuta d'aria
Ⓗ Attacco per frusta
Ⓘ Frusta
Ⓙ Tritatutto «HC»
Ⓚ Tritatutto «BC»
Ⓛ Accessorio rompighiaccio per tritatutto «BC»

Regolazione della velocità

Quando si attiva l'interruttore Ⓑ la velocità di funzionamento corrisponde a quella indicata sul regolatore della velocità Ⓔ. Più elevata è questa, più velocemente si trita il cibo.

Comunque la velocità massima può essere disponibile semplicemente azionando il tasto turbo Ⓒ.
La funzione turbo consente di avere a diposizione la velocità massima per alcuni istanti senza regolare il regolatore di velocità.

Raccomandiamo le seguenti velocità:
Velocità 1…turbo per funzioni base del frullatore
Velocità 1…turbo per il tritatutto
Velocità 1…15 per la frusta

Come impiegare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore Ⓕ nel motore Ⓐ finchè non si blocca.
2. Per evitare schizzi, premete il tasto interruttore Ⓑ o il tasto turbo Ⓒ solo dopo aver introdotto il frullatore nel recipiente da utilizzare.
3. Per sganciare il gambo frullatore premere i bottoni Ⓓ e rimuovere il gambo frullatore.

Potete utilizzare il frullatore nei bicchieri Ⓖ in dotazione o anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come usare la frusta

Usare la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.

1. Inserire la frusta Ⓘ nell'attacco Ⓗ, poi inserire il motore Ⓐ nell'attacco finchè si blocca.
2. Mettere la frusta in un recipiente e quindi premere il tasto Ⓑ per la lavorazione.
3. Per smontare, premere il tasto Ⓓ e staccare l'attacco. Quindi togliere la frusta dall'attacco.

Per ottenere i risultati migliori:
- Utilizzate un contenitore più ampio, invece del bicchiere graduato.
- Muovete la frusta in senso orario mantenendola debolmente inclinata.

Panna montata
Montare fino a 400 ml di panna fresca (30 % di grasso minimo, 4 – 8 °C).
Cominciare con una velocità bassa (1) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Albume a neve
Montare fino a 4 chiare d'uovo.
Cominciare con una velocità media (7) e mentre si monta, aumentare gradualmente la velocità fino a 15.

Come utilizzare gli/il accessori(o) tritatutto

Tritatutto «HC»
(a) Coperchio con ingranaggi
(b) Lame
(c) Ciotola tritatutto
(d) Base antiscivolo/ coperchio

Tritatutto «BC»
(a) Coperchio con ingranaggi
(b) Lame
(c) Bicchiere tritatutto
(d) Base antiscivolo/ coperchio
(e) Lama per ghiaccio
(f) Accessorio rompighiaccio

Sia il tritatutto «HC» che quello «BC» sono perfettamente adatti per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote,noci, mandorle, prugne ecc…
Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) usare il tasto turbo Ⓒ.

Nota:
non triturare cose estremamente dure come nocimoscate, chicchi di caffè o granaglie.

Utilizzare il tritatutto «HC» per le piccole quantità di cibo. E' particolarmente adatto per tritare le erbe e gli aromi.

Utilizzare il tritatutto «BC» per grandi quantità di cibo o per cibi particolarmente duri come il parmigiano o il cioccolato.
Inoltre, l'accessorio «BC» è adatto per una serie di altre applicazione come la preparazione di frullati, bevande, purè o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

Prima di tritare
- tagliare a pezzi carne, formaggio,cipolle, aglio, carote, peperoni (vedere la guida a pagina 5)
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.

Per ottenere i migliori risultati consultate la guida per l'utilizzo delle velocità raccomandate.

Triturare

(vedere l'immagine sezione **A** alla pagina 4)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica delle lame (b). Attenzione: Le lame sono molto

affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica.
2. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c) e premerlo verso il basso finchè si blocca. Tritatutto «HC»: premere verso il basso e ruotare di 90° per bloccare le lame. Inserire sempre la ciotola nella base anti scivolo (d).
3. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
5. Inserire il blocco motore Ⓐ sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca.
6. Premere il pulsante Ⓑ o Ⓒ per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenete il blocco motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra.
   • Tritatutto «BC»: Quando tritate del cibo molto duro, premete il corpo motore verso il basso.
   • Tritatutto «HC»: Non utilizzate il tritatutto «HC» più a lungo di 2 minuti.
7. Dopo l'utilizzo premere il tasto Ⓓ per rimuovere il blocco motore.
8. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
9. Togliere le lame con attenzione.
10. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per la ciotola/bicchiere.

Ulteriori applicazioni per l'accessorio «BC»

Frullati, bevande, purèe
(per la preparazione di purèe, quando si vogliono ottenere dei risultati ancora migliori, si può utilizzare direttamente il gambo flullatore all'interno del bicchiere).

Per impasti leggeri
Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Premere il tasto della funzione turbo Ⓒ, miscelare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rompere il ghiaccio
(vedere la figura nella sezione **B**)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Tenere premuto il tasto della funzione turbo Ⓒ fino a quando il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo premere il tasto Ⓓ per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.

<u>In alternativa</u>: Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulizia

(vedere la figura nella sezione **C**)

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per frusta Ⓗ solo con un panno umido. Il «BC» coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciaquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua.

Tutte la altre parti possono essere lavate in lavastoviglie. Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del gambo frullatore e del tritatutto.
Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Esempio di ricetta

<u>Mayonnaise</u> (usare il frullatore)
200 – 250 ml di olio
1 uovo
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto
Sale e pepe q.b.
Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto turbo Ⓒ e mantenerlo in questa posizione finchè l'olio s'emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finchè la mayonnaise è composta e soffice.

<u>Salsa di avocado</u> (usare il tritatutto «BC»)
Tritare uno spicchio di aglio
Aggiungere 2 avocadi maturi (tagliati a spicchi e senza nocciolo)
1 cucchiaio da tavola di succo di limone
1 cucchiaio da tavola di olio d'oliva
150 ml di yoghurt
Mezzo cucchiaino di zucchero, sale e pepe
Utilizzate il tasto turbo Ⓒ e frullate per circa 1 minuto.

<u>Salsa di acciughe</u> (utilizzare il tritatutto «BC»)
30 g di filetti di acciuga scolati
200 g di formaggio fresco tipo «Philadelphia»
2 cucchiai di olio d'oliva
Mettere tutti gli ingredienti nel tritatutto.
Posizionare la velocità variabile al minimo.
Premere l'interruttore acceso/spento Ⓑ fino a che il composto non diventa omogeneo.
Terminare la salsa premendo sul tasto turbo Ⓒ.
Varianti della ricetta possono essere preparate utilizzando salmone, roquefort o gorgonzola in sostituzione dei filetti di acciuga.

<u>Gelato</u> (usare il triatutto «BC»)
100 g di lamponi (surgelati)
10 g di zucchero in polvere
80 g di panna
Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo Ⓒ e frullare per 30 secondi.
Servire subito.

Salvo cambiamenti.

Questo prodotto è conforme alle normative EMC come stabilito dalla direttiva CE 2004/108 e alla Direttiva Bassa Tensione (CE 2006/95).

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

Waar u op moet letten:
Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- De messen zijn zeer scherp!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achter-laat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓗ niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Zowel de maatbeker Ⓖ als de hakmolenkom (c) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

De verschillende onderdelen

Ⓐ Motorgedeelte
Ⓑ Aan/uit-schakelaar voor variabele snelheid
Ⓒ Turbo knop
Ⓓ Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
Ⓔ Snelheidsregelaar
Ⓕ Steel van staafmixer
Ⓖ Maatbeker met luchtdicht deksel
Ⓗ Tandwielgedeelte voor garde
Ⓘ Garde
Ⓙ «HC» hakmolen
Ⓚ «BC» hakmolen
Ⓛ Ijs vergruizer voor in de «BC» hakmolen

Het instellen van de snelheid

Als de schakelaar Ⓑ wordt ingedrukt, werkt het apparaat met de snelheid die is ingesteld met snelheidsregelaar Ⓔ. Hoe hoger de ingestelde snelheid, hoe sneller de messen ronddraaien.

De maximale snelheid wordt echter alleen bereikt door turbo knop Ⓒ in te drukken. U kunt de turbo knop ook gebruiken om de snelheid tijdelijk op te voeren zonder de snelheidsregelaar opnieuw in te hoeven stellen.

Wij adviseren de volgende snelheden voor onderstaande onderdelen:

Staafmixer	1...turbo
Snij-hulpstuk	1...turbo
Garde	1...15

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte Ⓐ in de steel van de mixer Ⓕ totdat het vastklikt.
2. Houd de staafmixer in de schaal/kom/pan etc. en druk op de aan/uit-schakelaar Ⓑ of de turbo-knop Ⓒ.
3. Om de steel na gebruik weer los te klikken, houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

U kunt de staafmixer gebruiken in combinatie met de maatbeker Ⓖ, maar ook met kommen, schalen, pannen etc. Als u tijdens het koken de inhoud van een pan wilt pureren, dient u de pan eerst van het fornuis te halen. Anders kan de staafmixer namelijk oververhit raken.

De bediening van de garde

De garde dient alleen gebruikt te worden voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Steek de garde Ⓘ in het tandwielgedeelte Ⓗ. Vervolgens steekt u het motorgedeelte Ⓐ in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
2. Houd de garde in een kom/schaal etc. en druk dan pas schakelaar Ⓑ in om het apparaat aan te zetten.
3. Wilt u de garde weer losklikken, dan houdt u de knoppen Ⓓ ingedrukt terwijl u aan het tandwielgedeelte trekt. Trek vervolgens de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor het beste resultaat is het raadzaam:
- Gebruik niet de maatbeker Ⓖ, maar een brede schaal/kom.
- Beweeg de garde met de klok mee, en houd deze enigszins schuin.

Slagroom
Klop maximaal 400 ml gekoelde slagroom (min. 30 % vet, 4 – 8 °C)
Start met een lage snelheid (1) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

Eiwit
Klop niet meer dan 4 eiwitten tegelijkertijd.
Start met een gemiddelde snelheid (7) en verhoog de snelheid tijdens het kloppen tot stand 15.

De hakmolen(s) gebruiken

«HC» hakmolen	«BC» hakmolen
(a) Aandrijfdeel	(a) Aandrijfdeel
(b) Mes	(b) Mes
(c) Hakmolenkom	(c) Beker
(d) Anti-slip bodem/deksel	(d) Anti-slip bodem/deksel
	(e) Ijs sikkelmes
	(f) Ijs vergruizer opzetstuk

Zowel de «HC» en de «BC» hakmolens zijn uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, gedroogde pruimen etc...
Voor het hakken van harde ingredienten (bijv. harde kaas), de turbo knop Ⓒ gebruiken.

Belangreijk:
Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Gebruik de «HC» hakmolen voor kleinere hoeveelheden. Deze is bijzonder geschikt voor het hakken van kruiden en spaanse pepers (met water).

Gebruik de «BC» hakmolen voor grotere hoeveelheden en voor harde ingredienten zoals parmezaanse kaas of chocolade.
De «BC» hakmolen is tevens geschikt voor een aantal andere toepassingen zoals milkshakes, drankjes, purees, licht deeg en ijs vergruizen.

Voordat u de hakmolen gebruikt ...
- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen, spaanse pepers voor (zie verwerkingstips op pagina 5)

- verwijder steeltjes van kruiden, haal de doppen van noten af
- verwijder botjes, pezen en kraakbeen uit vlees.

Voor de beste resultaten hanteert u de snelheids-instellingen uit de verwerkingstips.

Hakken

(zie afbeelding sectie **A** op pagina 4)

1. Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (b). Voorzichtig: het mes is zeer scherp! Pak het altijd vast bij de plastic knop.
2. Plaats het mes op de pen in het midden van de hakmolenkom (c) en druk deze naar beneden tot dat het vastklikt. «HC» hakmolen: druk het mes naar beneden en draai het 90° tot het vastzit. Plaats de hakmolenkom altijd op de anti-slip bodem (d).
3. Doe de ingredienten in de hakmolenkom.
4. Plaats het aandrijfdeel (a) op de hakmolenkom.
5. Plaats het motordeel Ⓐ op het aandrijfdeel tot deze vastklikt.
6. Druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ om de hakmolen te bedienen. Houd tijdens het werken van de hak-molen altijd het motordeel vast met één hand en de hakmolenkom/beker met de andere hand.
   - «BC» hakmolen: Bij het hakken van harde ingrediënten, het motorgedeelte naar beneden drukken.
   - «HC» hakmolen: Gebruik de HC hakmolen niet langer dan 2 minuten achter elkaar.
7. Druk na gebruik op de knoppen Ⓓ om het motordeel te verwijderen.
8. Verwijder het aandrijfdeel.
9. Verwijder voorzichtig het mes.
10. Haal het verwerkte voedsel uit de hakmolenkom. De anti-slip bodem kan tevens dienen als lucht-dichte deksel voor de hakmolenkom/beker.

Overige toepassingen voor de «BC» hakmolen

Milkshakes, drankjes, purees
(voor purees, indien zeer fijne resultaten gewenst zijn, kunt u ook de handmixer op de «BC» beker gebruiken).

Licht deeg (pannekoekenbeslag)
Schenk de vloeistoffen in de beker, voeg daarna bloem en tenslotte eieren toe. Druk op de turbo knop Ⓒ, en mix het beslag tot het glad is.

Ijs vergruizen
(zie afbeelding sectie **B**)

1. Plaats de ijs vergruizer (f) in de beker. Zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het aandrijfdeel van het ijs sikkelmes (e) in de middelste opening van de ijs vergruizer en druk deze naar beneden.
3. Vul de ijs vergruizer met ijsklontjes.
4. Plaats het aandrijfdeel op de beker.
5. Plaats het motordeel op het aandrijfdeel tot deze vastklikt.
6. Druk op de turbo knop Ⓒ tot alle ijsblokjes zijn vergruisd. Druk na gebruik knoppen Ⓓ in om het motordeel te verwijderen. Verwijder vervolgens het aandrijfdeel, het ijs sikkelmes en de ijs vergruizer.
7. Verwijder het vergruisde ijs of schenk uw drankje in de beker om zo te serveren.

<u>Alternatief:</u> Meng eerst het fruit in de beker met het sikkelmes (b), maximaal tot 0,5 liter vullen. Verwijder het sikkelmes en plaats de ijs vergruizer in de beker om het ijs direct in het gepureerde fruit te vergruizen.

Schoonmaken

(zie afbeelding sectie **C**)

Het motorgedeelte Ⓐ/tandwielgedeelte van de garde Ⓗ mag alleen met een vochtig doekje worden gereinigd. Het aandrijfdeel van de «BC» hakmolen (a) mag onder de kraan worden afgespoeld, maar niet worden ondergedompeld in water.

Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig. Toch is het aan te raden de messen direct af te spoelen na het snijden van erg zout voedsel. Let er ook op dat u niet te veel afwas- of ontkalk-middel in de vaatwasser doet.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld worteltjes) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Recept voorbeeld

<u>Mayonaise</u> (met staafmixer)
200 – 250 ml olie
1 ei (zowel de dooier als het eiwit)
1 eetlepel citroensap of azijn
Zout en peper naar smaak
Doe alle ingrediënten in bovenstaande volgorde in de maatbeker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de maatbeker. Houd de turbo knop Ⓒ inge-drukt totdat het geheel goed vermengd is; beweeg de staafmixer hierbij niet. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat er een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

<u>Avocado dip</u> (gebruik «BC» hakmolen)
Hak 1 teentje knoflook
Voeg 2 rijpe avocados toe (in vieren, zonder pit)
1 theelepel citroensap
1 theelepel olijfolie
150 ml yoghurt
1/2 theelepel suiker, zout en peper
Gebruik de turbo knop Ⓒ, en mix ongeveer 1 minuut.

<u>Ansjovis dip</u> (gebruik «BC» hakmolen)
30 g uitgelekte ansjovis filets
200 g «Philadelphia» kruidenkaas
2 theelepels. olijfolie
Doe alle ingrediënten in de hakmolen.
Stel de snelheid in op minimum.
Druk op de aan/uit schakelaar Ⓑ tot het mengsel een samenhangende massa vormt.
Maak de dip af door op de turbo knop Ⓒ te drukken.
Variaties op dit recept kunt u maken met zalm, roquefort of blue cheese in plaats van de ansjovis filets.

<u>Ijs</u> (gebruik «BC» hakmolen)
100 g frambozen (bevroren)
10 g poedersuiker
80 g room
Doe alle ingredienten in de beker, druk op de turbo knop Ⓒ en mix ongeveer 30 seconden.
Meteen serveren.

Bovenstaande kan worden gewijzigd zonder dit kenbaar te maken.

Dit produkt voldoet aan de EMC-normen volgens de EEG richtlijn 2004/108 en aan de EG laagspannings richtlijn 2006/95.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.

Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for dit nye Braun apparat.

Vigtigt
Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.

- Knivene er meget skarpe!
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen Ⓐ eller tilbehøret til piskeris/mixer Ⓗ under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen i bunden af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Målebæger Ⓖ og hakkeskål (c) må ikke bruges i mikroovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ Kontakt (tænd/sluk)
Ⓒ Turboknap
Ⓓ Udløserknap til tilbehør
Ⓔ Hastighedsvælger
Ⓕ Blenderskaft
Ⓖ Målebæger med lufttæt låg
Ⓗ Tilbehør til piskeris/mixer
Ⓘ Piskeris
Ⓙ «HC» hakker
Ⓚ «BC» hakker
Ⓛ Indsats til knust is i «BC» hakkeren

Indstilling af hastighed

Når knappen Ⓑ aktiveres, svarer hastigheden til, hvad hastighedsindstillingen Ⓔ er sat på. Jo højere indstilling, des hurtigere resultat.

Den maksimale hastighed kan imidlertid kun opnås ved at trykke på turboknappen Ⓒ. Du kan også bruge turboknappen til korte, kraftige pulseringer uden at skulle indstille hastighedsknappen.

Afhængig af tilbehøret foreslår vi følgende hastighedsindstillinger:

Håndblender	1...turbo
Hakker	1...turbo
Piskeris	1...15

Brug af håndblender

Håndblenderen er velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓕ, så det låser.
2. Placer blenderen i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten Ⓑ eller turboknappen Ⓒ.
3. Tryk på udløserknappen Ⓓ for at frigøre håndblenderen.

Håndblenderen kan bruges i såvel målebægeret Ⓖ som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset Ⓘ ind i tilbehørsdelen Ⓗ. Sæt derefter motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓕ, til det låser.
2. Placer piskeriset i skålen og tryk på tænd/sluk kontakten Ⓑ.
3. Tryk på udløserknappen Ⓓ for at frigøre tilbehørsdelen. Træk derefter piskeriset ud af tilbehørsdelen.

Sådan opnås det bedste resultat:
- Brug ikke målebægeret Ⓖ, men en bredere skål.
- Hold piskeriset let på skrå og bevæg det med uret.

Flødeskum
Pisk kun op til 4 dl afkølet piskefløde (min. 30 % fedtindhold, 4 – 8 °C).
Start på lav hastighed (1) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Marengs
Pisk kun op til 4 æggehvider ad gangen.
Start på middel hastighed (7) og øg hastigheden til 15, mens du pisker.

Brug af hakketilbehør(et)

«HC» hakker	**«BC» hakker**
(a) Hakker overdel	(a) Hakker overdel
(b) Knivindsats	(b) Knivindsats
(c) Hakkeskål	(c) Skål
(d) Skridsikker bund/låg	(d) Skridsikker bund/låg
	(e) Knivindsats til is
	(f) Indsats til knust is

Både «HC» og «BC» hakkerne er velegnede til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker etc. Brug turboknappen Ⓒ ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

Vigtigt:
Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. muskatnød, kaffebønner og kerner.

Brug «HC» hakkeren til mindre mængder.
Den er specielt velegnet til hakning af urter og chili (sammen med vand).

Brug «BC» hakkeren til større mængder og til hårde fødevarer som f.eks. parmesanost eller chokolade. «BC» hakkeren er også velegnet til en række andre formål, f.eks. til shakes, drinks, pureer, let dej samt til knust is.

Før du begynder at hakke ...
- skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder, chilis i mindre stykker (se tabel side 5)
- fjern stilke fra krydderurter, afskal nødder
- fjern ben, sener og brusk fra kød.

For det bedste resultat, se venligst hastighedsindstillinger i tabellen.

Brug af hakker

(se billede afsnit **A** på side 4)

1. Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b). Vigtigt: kniven er meget skarp! Hold altid på den øverste plasticdel.
2. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c), tryk den ned, indtil den låser. «HC» hakkeren: tryk kniven ned og drej 90° så den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).
3. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
4. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
5. Sæt motordelen Ⓐ på overdelen til den låser.
6. Tryk på kontakt Ⓑ eller Ⓒ. Hold på motordelen med den ene hånd og på hakkeskålen med den anden, mens du arbejder.

• «BC» hakker: Tryk motordelen ned ved hakning af hårde fødevarer.
• «HC» hakker: Brug ikke HC hakkeren længere end 2 minutter.

7. Tryk på knap (D) efter brug for at fjerne motordelen.
8. Fjern derefter overdelen.
9. Tag forsigtigt kniven op.
10. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som lufttæt låg på hakkeskålen.

Ekstra tilbehør til «BC» hakkeren

Shakes, drinks, pureer
(hvis du ønsker meget fine pureer, kan du også bruge blenderstaven i «BC» skålen).

Let dej (pandekagedej)
Hæld først væske i skålen, tilsæt derefter mel og til sidst æg. Tryk på turboknappen Ⓒ og mix, til dejen er glat.

Knust is

(se billede afsnit **B**)

1. Anbring indsatsen til knust is (f) i skålen. Sørg for at den sidder fast.
2. Placer is-knuser skaftet (e) i midten af is-knuser indsatsen og tryk den fast.
3. Fyld isterninger i indsatsen til knust is.
4. Sæt overdelen på skålen.
5. Sæt motordelen på overdelen indtil den låser.
6. Tryk på turboknappen Ⓒ indtil isterningerne er knust. Tryk på knap Ⓓ efter brug for at fjerne motordelen. Fjern derefter overdelen, knivindsatsen og indsatsen til knust is.
7. Fjern den knuste is eller hæld drinken i skålen, klar til servering.

Alternativ: Først mixes frugten i skålen med hakkekniven (b) – max. 0,5 liter. Derefter fjernes kniven og indsatsen til knust is isættes, hvorefter isen knuses direkte i den purerede frugt.

Rengøring

(se billede afsnit **C**)

Rens motordelen Ⓐ og tilbehøret til piskeris/mixer Ⓗ med en fugtig klud. «BC» hakker overdelen (a) kan skylles under rindende vand, men må ikke nedsænkes i vand.

Alle andre dele tåler maskinopvask. Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven skylles omgående.
Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Fødevarer, som indeholder meget farve (f.eks. gulerødder), kan misfarve plasticdelene. Smør disse med vegetabilsk olie, inden de sættes i opvaskemaskinen.

Opskrifteksempel

Mayonnaise (brug håndblender)
200 – 250 ml olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike
Salt og peber
Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i bunden af bægeret. Tryk på turboknappen Ⓒ og hold håndblenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Avocadodip (brug «BC» hakker)
Hak 1 fed hvidløg
Tilsæt 2 modne avocadoer (i kvarte, uden sten)
1 spsk citronsaft
1 spsk olivenolie
150 dl yoghurt
1/2 tsk sukker, salt og peber.
Brug turboknappen Ⓒ, blend i ca. 1 minut.

Ansjos-dip (brug «BC»-hakker)
30 g ansjosfileter med lagen siet fra
200 g «Philadelphia» flødeost
2 spsk. olivenolie
Hæld alle ingredienser i hakkeskålen.
Indstil den variable hastighed til minimum.
Tryk på tænd/sluk-knappen Ⓑ, til massen er ensartet.
Tryk på turboknappen Ⓒ for at gøre dippen færdig.
Dippen kan varieres ved at bruge laks, Roquefort eller blåskimmelost i stedet for ansjosfileter.

Iscreme (brug «BC» hakker)
100 g ribs (dybfrosne)
10 g puddersukker
80 g fløde
Kom alle ingredienser i skålen, tryk på turboknappen Ⓒ og blend i ca. 30 sek.
Server straks.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt er i overensstemmelse med bestemmelserne i EMC Direktiv 2004/108/EC og Lavspændingsdirektivet 2006/95/EC.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.

Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

Advarsel
Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.

- Knivbladene er meget skarpe!
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen Ⓐ og girkopling for visp Ⓗ skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Verken målebegeret Ⓖ, eller hakkebollen/muggen (c) kan brukes i mikrobølgeovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/av bryter for regulerbar hastighet
Ⓒ Turbo bryter
Ⓓ Knapper for å frigjøre delene
Ⓔ Regulerbar hastighetskontroll
Ⓕ Blandestav
Ⓖ Målebeger med lufttett lokk
Ⓗ Girkopling for visp
Ⓘ Visp
Ⓙ «HC» hakketilbehør
Ⓚ «BC» hakketilbehør
Ⓛ Ishakkeinnsats til «BC» hakker

Regulering av hastighet

Når bryteren Ⓑ aktiveres, vil hastighet for tilberedning korrespondere med innstilling av den regulerbare hastighetskontrollen Ⓔ. Jo høyere innstilling, dess raskere hakkeresultat.

Likevel, maksimum hastighet for tilberedning oppnås kun ved å trykke inn turbo bryteren Ⓒ. Du kan også bruke turbo bryteren til korte kraftige pulser uten å manipulere den regulerbare hastighetskontrollen.

Avhengig av utstyret som brukes, anbefaler vi følgende innstillinger av hastighet:

Stavmikser	1…turbo
Hakketilbehør	1…turbo
Visp	1…15

Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilbereding av dip, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓕ til den går i lås.
2. Sett stavmikseren ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller turbo bryteren Ⓒ.
3. Trykk på knappene Ⓓ for å frigjøre blandestaven og trekk den så av.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret og enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Hvordan du bruker vispetilbehøret

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.

1. Monter vispen Ⓘ i girkopling for vispen Ⓗ, monter deretter motordelen Ⓐ i girkoplingen slik at den låses på plass.
2. Plasser vispen i en bolle, og først da trykkes bryteren Ⓑ inn for bruk.
3. For frigjøring, trykk på knappene Ⓓ og dra av girkoplingen. Deretter trekkes vispen ut av girkoplingen.

For beste resultater:
- Bruk ikke målebegeret Ⓖ men en vid arbeidsbolle.
- Beveg vispen i klokkeretningen, mens du holder den lett på skrå.

Pisket krem
Ikke pisk mer enn 400 ml kremfløte (minst 30 % fettinnhold, 4 – 8 °C).
Start med lav hastighet (1) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

Stivpisket eggehvite
Ikke pisk mer enn fire eggehviter.
Start med middels hastighet (7) og øk, mens du pisker, til hastighet 15.

Hvordan du bruker hakketilbehørene

«HC» hakketilbehør	«BC» hakketilbehør
(a) Girkopling for hakker	(a) Girkopling for hakker
(b) Knivinnsats	(b) Knivinnsats
(c) Hakkebolle	(c) Mugge
(d) Anti-gli base/lokk	(d) Anti-gli base/lokk
	(e) Ishakkekniv
	(f) Ishakkeinnsats

Både «HC» og «BC» hakketilbehørene passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svisker etc.
Ved hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk turbo bryteren Ⓒ.

Viktig:
Ikke hakk ekstremt harde ingredienser som muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Bruk «HC» hakketilbehøret for mindre mengder. Den er spesielt egnet for hakking av urter og paprika (med vann).

Bruk «BC» hakketilbehøret for større mengder og harde ingredienser som parmesanost eller sjokolade. Videre er «BC» hakkeren egnet for forskjellige oppgaver som tilbereding av milkshake, drinker, mosing, lette deiger og hakking av is.

Før hakking ...
- på forhånd kuttes kjøtt, ost, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter (se tilberedningstabell på side 5)
- fjern stilker fra urter og skall fra nøtter
- fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

For best mulig resultat, vennligst følg anbefalte hastigheter i tilberedningstabellen.

Hakking

(se bilde seksjon **A** på side 4)

1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen fra knivinnsatsen (b). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.
2. Sett kniven på sentrumspinnen i hakkebollen (c), trykk den ned til den låses. «HC» hakkeren: trykk

ned og vri 90° til den låses på plass. Sett alltid hakkebollen på anti-gli basen (d).
3. Legg ingrediensene i hakkebollen/muggen.
4. Sett girkoplingen (a) på hakkebollen/muggen.
5. Sett motordelen Ⓐ i girkoplingen slik at den låses på plass.
6. Trykk på bryteren Ⓑ eller Ⓒ for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen/muggen med den andre.
   • «BC» hakker: ved hakking av harde ingredienser, trykk ned motordelen.
   • «HC» hakker: HC hakkeren skal ikke brukes lenger enn 2 minutter.
7. Etter bruk, trykk knappene Ⓓ for å ta av motordelen.
8. Ta så av girkoplingen.
9. Ta forsiktig ut kniven.
10. Ta så ut den bearbeidede maten fra hakkebollen/muggen. Anti-gli basen kan også brukes som lufttett lokk til hakkebollen/muggen.

Tilleggsfunksjoner for «BC» hakketilbehøret

Shaker, drinker, mosing
(ønskes et meget fint resultat ved mosing, kan du også bruke stavmikseren direkte i «BC» muggen).

Lette deiger (pannekakerøre)
Hell først væske i muggen, tilsett deretter mel og til sist egg. Trykk inn turbo bryteren Ⓒ, bland til røren er glatt.

Knust is
(se bilde i seksjon **B**)
1. Sett på plass ishakkeinnsatsen (f) i muggen. Påse at den sitter skikkelig på plass.
2. Plasser isknivens (e) aksling i senterhullet til ishakkerinnsatsen og press den ned.
3. Fyll isterninger i ishakkeinnsatsen.
4. Sett girkoplingen på muggen.
5. Sett motordelen i girkoplingen slik at den låses på plass.
6. Trykk inn turbo bryteren Ⓒ til alle isterningene er knust. Etter bruk, trykk inn knappene Ⓓ for å ta av motordelen. Ta av girkopling, ishakkekniv og ishakkeinnsats.
7. Ta ut den knuste isen, eller hell ganske enkelt drikken i muggen for servering ved bordet.

<u>Alternativ:</u> Bland forskjellige frukter i muggen med knivinnsatsen (b), fyll den opp til maksimum 0,5 liter. Ta ut knivinnsatsen og sett ishakkeinnsatsen på plass i muggen for å knuse is direkte i den mosete frukten.

Rengjøring

(se bilde i seksjon **C**)
Motordelen Ⓐ og girkoplingen for visp Ⓗ skal kun rengjøres med en fuktig klut. «BC» hakkerens girkopling (a) kan skylles under rennende vann i springen, men må ikke legges i vann.

Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Etter tilbereding av meget salt mat, bør knivbladene rengjøres med en gang.
Pass også på at du ikke overdoserer med vaskemiddel og avkalkingsmiddel.

Ved tilbereding av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Oppskriftsforslag

<u>Majones</u> (bruk stavmikseren)
200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 spiseskje sitronjuice eller eddik
Salt og pepper etter smak
Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn turbo bryteren Ⓒ og hold stavmikseren i den samme posisjon til oljen emulgerer. Videre, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

<u>Avocado dip</u> (bruk «BC» hakketilbehøret)
Hakk en kløft hvitløk
Tilsett 2 modne avocado (delt i fire, uten sten)
1 spiseskje sitron juice
1 spiseskje olivenolje
1,5 dl. yoghurt
1,5 spiseskje sukker, salt og pepper.
Bruk turbo bryteren Ⓒ og bland i ca. 1 minutt.

<u>Ansjos-dip</u> (bruk «BC»-hakkeren)
30 g tørrede ansjosfileter
200 g kremost Philadelphia
2 spiseskjeer olivenolje
Ha alle ingrediensene i hakkebollen.
Juster den variable hastighetsinnstillingen til minimum.
Hold inne på/av-bryteren Ⓑ til massen blir homogen.
Gjør ferdig dippen ved å trykke på turbo bryteren Ⓒ.
Du kan variere denne oppskriften ved å bruke laks, roquefort eller blåmuggost istedenfor ansjosfileter.

<u>Iskrem</u> (bruk «BC» hakketilbehøret)
100 g bringebær (dypfryste)
10 g melis
1 dl. fløte
Legg alle ingrediensene i muggen, trykk inn turbo bryteren Ⓒ og bland i ca. 30 sekunder.
Serveres straks.

Med forbehold om endringer.

Dette produktet oppfyller kravene i EU-direktivene EMC 2004/108/EC og Low Voltage 2006/95/EC.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres. Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Svenska

Våra produkter är framtagna för att uppfylla högsta krav när det gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Braun produkt.

Varning
Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan du använder produkten.

- Observera att bladen är mycket vassa.
- Se <u>alltid</u> till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fysisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen Ⓐ eller växelhuset till visp Ⓗ i rinnande vatten. Sänk ej heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Varken behållaren Ⓖ eller hackskålen/tillbringaren (c) tål mikrovågsugn.

Beskrivning

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/Av knapp för variabel hastighet
Ⓒ Turboknapp
Ⓓ Knappar för lossande av tillsatsdelarna
Ⓔ Hastighetsreglage
Ⓕ Mixerskaft
Ⓖ Måttskål med lufttätt lock
Ⓗ Växelhus till visp
Ⓘ Visp
Ⓙ «HC» hacktillsats
Ⓚ «BC» hacktillsats
Ⓛ Iskrossare för «BC» hacktillsats

Hastighetsreglering

När du trycker på strömbrytare Ⓑ kommer hastigheten att motsvara inställningen på hastighetsreglaget Ⓔ. Högre hastighetsinställning ger snabbare resultat.

Dock kan maximal hastighet endast fås genom att trycka på knappen för turbo-drift Ⓒ. Turboknappen kan också användas då omedelbar och kraftig pulsering önskas utan att behöva justera hastighetsreglaget.

Beroende på tillbehör rekommenderar vi följande hastigheter:

Mixerstav	1…turbo
Hacktillsats	1…turbo
Visp	1…15

Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går lika utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen Ⓐ med mixerskaftet Ⓕ så att det snäpper fast.
2. För ner mixerstaven i en bägare/skål och tryck därefter på På/Av strömbrytaren Ⓑ eller på turboknappen Ⓒ.
3. För att ta isär delarna tryck på lossningsknapparna Ⓓ och dra av skaftet.

Du kan använda mixerstaven likväl i måttbägaren Ⓖ som i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

Så hanterar du den tillhörande vispen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessertmixar.

1. Montera vispen Ⓘ på växellådan Ⓗ. Montera därefter på motordelen Ⓐ på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp Ⓑ.
3. För att ta av vispen, tryck på lossningsknapparna Ⓓ. Dra sedan vispen ur växelhuset.

<u>För bästa resultat:</u>
- Använd inte måttskålen Ⓖ, använd istället breda kärl.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.

Vispgrädde
Vispa högst 4 dl kyld vispgrädde åt gången (minst 30 % fett, 4 – 8 °C).
Börja med låg hastighet (1) och öka successivt hastigheten till 15 medan grädden vispas.

Vispad äggvita
Vispa högst 4 äggvitor åt gången.
Börja med medelhög hastighet (7) och öka successivt hastigheten till 15 medan äggen vispas.

Hur du använder hacktillsatser

«HC» hacktillsats	«BC» hacktillsats
(a) Växelhus till hackkniven	(a) Växelhus till hackkniven
(b) Kniv	(b) Kniv
(c) Hackkärl	(c) Tillbringare
(d) Halkfri fot/sula	(d) Halkfri fot/sula
	(e) Is-kniv
	(f) Iskrosstillsats

Båda hacktillsatserna «HC» och «BC» passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, nötter, mandlar utan hårt skal, med mera.
När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd turboknappen Ⓒ.

<u>OBS.</u>
Hacka ej mycket hårda livsmedel såsom muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Använd <u>«HC» tillsatsen för mindre mängder</u>. Den är speciellt lämplig till att hacka örter och chili (med vatten).

Använd <u>«BC» tillsatsen för större mängder</u> och för hårdare livsmedel tillexempel parmesanost eller choklad.
Dessutom passar den utmärkt till en mängd olika användningsområden såsom mjölkdrinkar, puréer, drinkar, smetar och för att krossa is.

Innan du hackar ...
- tärna kött, ost, lök, morötter, chili (se tabell på sidan 5)
- avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
- skär bort ben, senor och brosk från kött.

För bästa resultat, se hastighetstabellen i process guiden.

Hacka

(se bild, avsnitt **A** på sid 4)

1. Ta försiktigt bort skyddsplasten från kniven (b). Varning: Skärbladet är mycket vasst! Håll det alltid i övre plastdelen.

2. Placera skärbladet på centrumtappen mitt i kärlet (c), tryde ner det tills det låser fast. «HC» hack-tillsatsen: tryck ner kniven och vrid 90° för att låsa fast den. Placera alltid kärlet på den halkfria foten (d).
3. Lägg livsmedlet i hackkärlet/tillbringaren.
4. Placera växelhuset (a) på kärlet/tillbringaren.
5. Montera på motordelen Ⓐ på växelhuset så att det snäpper fast.
6. Tryck på knapp Ⓑ eller Ⓒ för att starta hacktill-satsen. När den är igång håll en hand på motor-delen och hacktillsatsen i den andra.
   - «BC» hacktillsats: När hårdare livsmedel hackas håll i motordelen och tryck ner.
   - «HC» hacktillsats: Kör inte «HC» hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
7. När du är klar, tryck på lossningsknapparna Ⓓ för att lossa på motordelen.
8. Lyft bort växelhuset.
9. Ta försiktigt bort skärbladet.
10. Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lufttätt lock för kärlet.

Ytterligare användningsområden för «BC» hackaren

Mjölkdrinkar, puréer, drinkar
(när väldigt fina puréer önskas går det bra att använda mixerskaftet i «BC» tillbringaren).

Pannkakssmet
Häll först i alla vätskor i tillbringaren, häll sedan på mjölet och till sist äggen. Tryck på turboknappen Ⓒ och blanda tills smeten är jämn och fin.

Krossa is

(se bild, avsnitt **B**)

1. Placera iskrosstillsatsen (f) i tillbringaren. Säkerställ att den sitter ordentligt.
2. Placera is-knivens (e) centrumtapp i iskrosstill-satsens centrumhål och tryck ner.
3. Fyll på med iskuber i iskrosstillsatsen.
4. Lägg växelhuset på tillbringaren.
5. Anslut motordelen till växelhuset så att det snäp-per fast.
6. Tryck på turboknappen Ⓒ tills det att all is är krossad. När du är klar, tryck på knapparna Ⓓ för att lösgöra motordelen. Ta bort växelhuset, is-kni-ven och till sist iskrosstillsatsen.
7. Ta ur isen ur tillbringaren eller fyll helt enkelt på drycken i tillbringaren och servera direkt vid bordet.

<u>Alternativt:</u> Blanda/hacka först frukt, max. 0,5 liter, i tillbringaren med hack-kniven (b). Ersätt hack-kniven med iskrosstillsatsen för att krossa is direkt i fruktmosen.

Rengöring

(se bild, avsnitt **C**)

Rengör motordelen Ⓐ och växelhuset till visp Ⓗ med en fuktig trasa. «BC» växelhuset (a) kan sköljas under rinnande vatten men doppa den inte i vatten.

Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.
Om du har hackat/mixat mat med hög salthalt rekommenderas att skölja av skärbladen direkt.
När delarna diskas i diskmaskin se till att inte över-dosera diskmedel.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar.
För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Exempel på recept

<u>Majonnäs</u> (använd mixerstaven)
2 – 2,5 dl matolja
1 ägg (vita och gula)
1 matsked citronsaft eller ättiksssprit
Salt och peppar efter smak
Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på turboknappen Ⓒ. Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

<u>Avokado dip</u> (använd «BC» hacktillsatsen)
Hack en vitlöksklyfta
Lägg i 2 st mogna, urkärnade avokadon skurna i bitar,
1 matsked citronsaft
1 matsked olivolja
1,5 dl yoghurt
0,5 tesked socker, salt och peppar.
Tryck på turboknappen Ⓒ, hacka/blanda
i ca 1 minut.

<u>Ansjovisdip</u> (använd «BC»-hackare)
30 g avrunna ansjovisfiléer
200 g färskost av philadelphiatyp
2 msk olivolja
Lägg alla ingredienser i hackskålen.
Ställ in den justerbara hastigheten på lägsta möjliga hastighet.
Tryck på på/av-knappen Ⓑ tills ingredienserna blandats väl.
Gör klart dippen genom att trycka på turboknappen Ⓒ.
Receptet kan varieras genom att använda lax, roquefortost eller blåmögelost istället för ansjovis-filéer.

<u>Hallonglass</u> (använd «BC» hacktillsatsen)
100 gr djupfrysta hallon
10 gr florsocker
80 gr grädde
Lägg ner alla ingredienser i hackkärlet, tryck på turboknappen Ⓒ, hacka/blanda i ca 30 sekunder.
Servera direkt.

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller bestämmelserna i EU-direktiven 2004/108/EG om elektro-magnetisk kompatibilitet (EMC) och 2006/95/EG om lågspänningsutrustning.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Varoitus
Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät tuotetta.

- Terät ovat hyvin teräviä!
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykkinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtele moottori- Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osaa Ⓗ juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteen pohjasta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulho Ⓖ ja teholeikkurin kulho/kannu (c) eivät kestä käyttöä mikroaaltouunissa.

Laitteen osat

Ⓐ Moottoriosa
Ⓑ Päälle/pois päältä kytkin säädettävälle nopeudelle
Ⓒ Turbokytkin
Ⓓ Vapautinpainikkeet osien irroittamiseen
Ⓔ Nopeudensäätö
Ⓕ Terällinen pikasekoitinvarsi
Ⓖ Mittakulho, jossa ilmatiivis kansi
Ⓗ Vispilän vaihteisto-osa
Ⓘ Vispilä
Ⓙ «HC» teholeikkuri
Ⓚ «BC» teholeikkuri
Ⓛ Jäänmurskauslisäosa «BC» teholeikkuriin

Nopeuden säätö

Kun käynnistät laitteen päälle/pois päältä-kytkimestä Ⓑ, laite käynnistyy nopeudensäädöllä Ⓔ mikä on asetettuna. Valmistumisaikaan vaikuttaa nopeudensäätimen valittu asetus.

Kuitenkin maksimaalisen nopeuden voi aktivoida vain turbokytkimestä Ⓒ. Voit käyttää turbokytkintä ns. Pikakytkimenä painamalla sitä lyhyissä ja nopeissa liikkeissä.

Käytöstä riippuen, suosittelemme seuraavia asetuksia:

Pikasekoitin	1...turbo
Teholeikkuri	1...turbo
Vispilä	1...15

Pikasekoitimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ pikasekoitinvarteen Ⓕ niin, että se lukittuu.
2. Laita pikasekoitin kulhoon ja paina päälle/pois päältä -kytkintä Ⓑ tai turbokytkintä Ⓒ.
3. Irroittaaksesi pikasekoitinvarren paina vapautinpainikkeita Ⓓ ja vedä pikasekoitinvarsi pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumenemisen.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikinoiden ja valmijälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä Ⓘ vispilän vaihteisto-osaan Ⓗ. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu.
2. Laita vispilä astiaan ja käynnistä laite vasta sitten käyttökytkimestä Ⓑ.
3. Irroittaaksesi vaihteisto-osan paina painikkeita Ⓓ ja vedä vaihteisto-osa pois. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi:
- Käytä isoa kulhoa, mittakulho Ⓖ on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.

Kermavaahto
Vatkaa enintään 400 ml kylmää kermaa (rasvapitoisuus vähintään 30 %, 4 – 8 °C) kerralla. Aloita alhaisella nopeudella (1) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Valkuaisvaahto
Vatkaa enintään 4 munanvalkuaista kerralla. Aloita keskinopeudella (7) ja lisää nopeutta vatkatessa asetukseen 15.

Teholeikkurin käyttö(s)

«HC» teholeikkuri
(a) Yläosa
(b) Terä
(c) Kulho
(d) Liukumisen estävä pohja/kansi

«BC» teholeikkuri
(a) Yläosa
(b) Terä
(c) Kannu
(d) Liukumisen estävä pohja/kansi
(e) Jäänmurskausterä
(f) Jäänmurskauslisäosa

«HC» sekä «BC» teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, manteleiden, kuivattujen luumujen jne. hienontamiseen. Hienontaessasi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa) käytä turbokytkintä Ⓒ.

Tärkeää:
Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Käytä «HC» teholeikkuria pienemmille määrille. Se sopii erityisen hyvin yrttien ja chilin sekoittamiseen (veden kanssa).

Käytä «BC» teholeikkuria suuremmille määrille ja kovemmille aineksille kuten, parmesaani juustolle ja suklaalle.
Edellisten lisäksi «BC» teholeikkuri soveltuu moniin eri käyttötarkoituksiin kuten, pirtelöiden, juomien, soseiden, pienien taikinoiden ja jään murskaamiseen.

Ennen hienontamista ...
- esikäsittele liha, juusto, valkosipuli, porkkana, chili (katso ohje sivulla 5)
- poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret
- poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen katso käyttöoppaasta suositeltava käyttönopeus.

Hienontaminen

(katso kuva kohdasta **A** sivulla 4)

1. Irrota varovasti terän (b) muovinen suojus. Varoitus: Terä on hyvin terävä! Pidä siitä kiinni aina muovisesta osasta.

2. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille, paina alas kunnes se lukittuu. «HC» teholeikkuri: Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu. Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle/kannelle (d).
3. Lisää kulhoon/kannuun käsiteltävät ainekset.
4. Kiinnitä yläosa (a) paikoilleen kulhon/kannun päälle.
5. Paina moottoriosa Ⓐ teholeikkurin yläosaan kunnes se lukittuu.
6. Paina kytkintä Ⓑ tai Ⓒ käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta/kannusta toisella kädellä.
   - «BC» teholeikkuri: Hienontaessasi kovia aineksia, paina moottoriosa alas.
   - «HC» teholeikkuri: Älä käytä «HC» teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
7. Käytön jälkeen paina painiketta Ⓓ irrottaaksesi moottoriosan.
8. Irrota teholeikkurin yläosa.
9. Irrota terä varovaisesti.
10. Poista hienonnettu ruoka kulhosta/kannusta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon/kannun ilmatiiviinä kantena.

Lisälaitteita tuotteeseen «BC» teholeikkuri

Pirtelöt, juomat, soseet
(Parhaan mahdollisen soseutustuloksen saamiseksi voidaan pikasekoittimen sauvaosaa käyttää «BC» kannussa).

Pieni taikina (pannukakkutaikina)
Kaada ensin neste kannuun. Lisää jauhot ja lopuksi munat. Paina turbokytkintä Ⓒ kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.

Jään murskaaminen
(katso kuva kohdasta **B**)

1. Aseta jäänmurskauslisäosa (f) kannuun. Varmista sen kunnollinen kiinnittyminen.
2. Aseta jäänmurkausterän (e) tappi jäänmurkauslisäosan keskireikään ja paina se alas.
3. Lisää jääkuutiot jäänmurskauslisäosaan.
4. Laita yläosa paikoilleen kannuun.
5. Kiinnitä moottoriosa yläosaan kunnes se lukittuu.
6. Paina turbokytkintä Ⓒ kunnes kaikki jääkuutiot ovat murskautuneet. Käytön jälkeen paina painiketta Ⓓ irrottaaksesi moottoriosan. Irrota sitten yläosa, jäänmurskausterä ja jäänmurskauslisäosa.
7. Poista jäämurska kannusta tai valmista juoma suoraan kannuun ja tarjoile se siitä.

<u>Vaihtoehto:</u> Sekoita hedelmät ensin kannussa käyttämällä terää (b), täytä maksimissaan 0,5 litraa. Poista terä ja aseta jäänmurskauslisäosa kannuun murskataksesi jääpalat suoraan soseutettujen hedelmien joukkoon.

Puhdistus

(katso kuva kohdasta **C**)

Puhdista moottoriosa Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osa Ⓗ ainoastaan pyyhkimällä kostealla liinalla. «BC» teholeikkurin yläosa (a) voidaan huuhdella vedellä, mutta älä upota sitä veteen.

Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa. Erittäin suolaisten ruokien valmistuksen jälkeen terät tulisi huuhdella välittömästi.
Pestessäsi osia astianpesukoneessa vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjääntyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesuaineella.

Valmistusohje esimerkki

<u>Majoneesi</u> (käytä pikasekoitinta)
200–250 ml öljyä
1 muna (keltuainen ja valkuainen)
1 ruokalusikka sitruunamehua tai etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjetyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina turbokytkintä Ⓒ, pidä laite käynnissä kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä, kunnes majoonesi on valmista.

<u>Avokaado dippikastike</u> (käytä «BC» teholeikkuria)
Hienonna 1 valkosipulin kynsi
Lisää 2 kypsää lohkottua avokaadoa (ilman kiviä)
1 ruokalusikallinen sitruuna mehua
1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
150 ml jogurttia
1/2 teelusikallinen sokeria, suolaa ja pippuria.
Käytä turbokytkintä Ⓒ, sekoita noin 1 minuutin ajan.

<u>Anjovisdippi</u> (käytä «BC» -leikkuria)
30 g valutettuja anjovisfileitä
200 g Philadelphia-tuorejuustoa
2 rkl oliiviöljyä
Laita kaikki ainekset leikkurikulhoon.
Säädä nopeusasetus minimiin.
Paina virtakytkintä Ⓑ, kunnes tahna on tasaista.
Viimeistele dippi painamalla turbokytkintä Ⓒ.
Reseptiä voidaan muunnella käyttämällä lohta, Roquefort-juustoa tai sinihomejuustoa anjovisfileiden sijasta.

<u>Jäätelö</u> (käytä «BC» teholeikkuria)
100 g pakastettuja vadelmia
10 g hienosokeria
80 g kermaa
Mittaa kaikki ainekset kulhoon, paina turbokytkintä Ⓒ ja sekoita noin 30 sekunnin ajan.
Tarjoile heti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Tämä tuote täyttää EU-direktiivin 2004/108/EC mukaiset EMC-vaatimukset sekä matalajännitettä koskevat säännökset (2006/95/EC).

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Προσοχή
Παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην κρατάτε τον κινητήρα Ⓐ ή το μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓗ κάτω από τρεχούμενο νερό, ούτε να τα βάζετε μέσα σε νερό.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές προστασίας του καταναλωτή. Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου της συσκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις. Επισκευές λανθασμένες που δεν γίνονται από ειδικευμένο προσωπικό μπορεί να οδηγήσουν σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε εάν η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για την επεξεργασία κανονικών ποσοτήτων τροφών.
- Ούτε το γυάλινο κύπελο Ⓖ, ούτε το μπολ/δοχείο κοπής (c) μπορεί να μπει σε φούρνο μικροκυμμάτων.

Περιγραφή

Ⓐ Κινητήρας
Ⓑ Διακόπτης για την επιλογή διαφορετικών ταχυτήτων
Ⓒ Διακόπτης turbo
Ⓓ Κουμπιά που απελευθερώνουν τα εξαρτήματα
Ⓔ Ρυθμιστής ταχύτητας
Ⓕ Άξονας με λεπίδα
Ⓖ Δοχείο μέτρησης με αεροστεγές καπάκι
Ⓗ Μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι
Ⓘ Χτυπητήρι
Ⓙ «HC» κόφτης
Ⓚ «BC» κόφτης
Ⓛ Ειδική υποδοχή για το θρυμματισμό του πάγου, για τον κόφτη «BC»

Ρύθμιση ταχύτητας

Όταν ενεργοποιείτε το διακόπτη Ⓑ η ταχύτητα που επιτυγχάνεται είναι αυτή που έχει ήδη επιλεχθεί με το ρυθμιστή ταχύτητας Ⓔ. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση, τόσο πιό γρήγορα είναι τα αποτελέσματα κοπής.

Παρόλα αυτά, η μεγαλύτερη ταχύτητα μπορεί μόνο να επιτευχθεί πατώντας το διακόπτη turbo Ⓒ. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη turbo για στιγμιαία λειτουργία, χωρίς να πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση της ταχύτητας.

Ανάλογα με τη χρήση συνιστούμε τις ακόλουθες ρυθμίσεις της ταχύτητας:

Μίξερ χειρός	1 ... turbo
Κόφτης	1 ... turbo
Χτυπητήρι	1 ... 15

Πώς να θέσετε το μπλέντερ σε λειτουργία

Το μπλέντερ είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε σούπες, μαγιονέζα, παιδικές τροφές, όπως επίσης και για την προετοιμασία ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στον άξονα με τη λεπίδα Ⓕ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μπλέντερ μέσα στο δοχείο και πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή το διακόπτη turbo Ⓒ.
3. Για να βγάλετε το μπλέντερ μετά τη χρήση, πιέστε το κουμπί Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ στο δοχείο μέτρησης Ⓖ ή σε οποιοδήποτε άλλο δοχείο. Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ στην κατσαρόλα, ενώ μαγειρεύετε, φροντίστε να απομακρύνετε πρώτα την κατσαρόλα από την εστία, για να αποφύγετε υπερθέρμανση της συσκευής σας.

Πώς να θέσετε το χτυπητήρι σε λειτουργία

Χρησιμοποιείστε το χτυπητήρι, μόνο για να χτυπήσετε κρέμες, ασπράδια αυγών, προπαρασκευασμένα μίγματα και μίγματα για αφράτα γλυκά.

1. Βάλτε το χτυπητήρι Ⓘ στο μηχανισμό ρύθμισης Ⓗ και στη συνέχεια βάλτε τον κινητήρα Ⓐ στο μηχανισμό ρύθμισης και γυρίστε τον μέχρι να ασφαλίσει.
2. Βάλτε το χτυπητήρι στο δοχείο και μόνο τότε πατήστε το διακόπτη Ⓑ για να το θέσετε σε λειτουργία.
3. Για να βγάλετε το χτυπητήρι, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ και τραβήξτε προς τα έξω το μηχανισμό ρύθμισης. Στη συνέχεια τραβήξτε το χτυπητήρι από το μηχανισμό ρύθμισης.

Για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα:
- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.

Σαντιγί
Κτυπήστε μόνο μέχρι 400ml. παγωμένης κρέμας (ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος 30%, 4 – 8 °C) Αρχίστε με χαμηλή ταχύτητα (1) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Μαρέγκα
Κτυπήστε μόνο μέχρι 4 ασπράδια αυγών. Αρχίστε με μια μέση ταχύτητα (7) και σταδιακά, αυξήστε την ταχύτητα στη ρύθμιση 15.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα του κόφτη

«HC» κόφτης
(a) Επάνω τμήμα
(b) Λεπίδα
(c) Μπωλ κοπής
(d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι

«BC» κόφτης
(a) Επάνω τμήμα
(b) Λεπίδα
(c) Κανάτα
(d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι
(e) Λεπίδα για τον πάγο
(f) Ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου

Και οι δύο κόφτες «HC» και «BC» είναι ειδικά σχεδιασμένοι για την κοπή κρέατος, τυριού, κρεμμυδιών, λαχανικών, σκόρδου, καρότων, καρυδιών, αμυγδάλων, δαμάσκηνων κλπ.
Κατά την κοπή σκληρών υλικών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε τη θέση turbo Ⓒ.

Προσοχή:
Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρά υλικά, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Χρησιμοποιείστε τον κόφτη «HC» για μικρότερες ποσότητες. Είναι κατάλληλος για λαχανικά και καυτερές πιπεριές (με νερό).

Χρησιμοποιείστε τον κόφτη «BC» για μεγαλύτερες ποσότητες και για σκληρές τροφές, όπως παρμεζάνα ή σοκολάτα.
Επιπλέον ο κόφτης «BC» είναι κατάλληλος και για πολλές άλλες εφαρμογές, όπως σέικς, ποτά, πουρέ, ελαφριές ζύμες και το θρυμματισμό πάγου.

Πριν το κόψιμο ...
- κοψτε σε μικρότερα κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις

πιπεριές (δείτε τον οδηγό επεξεργασίας στη σελίδα 5)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και καθαρίστε τα καρύδια
- βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Για καλύτερα αποτελέσματα, παρακαλώ συμβουλευθείτε τις οδηγίες για τη ρύθμιση ταχύτητας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Κοπή

(Δείτε την εικόνα τμήμα **A** στη σελίδα 4)

1. Βγάλτε προσεκτικά το πλαστικό καπάκι από τη λεπίδα (b). Προσοχή: Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Να την κρατάτε πάντα από το επάνω πλαστικό τμήμα.
2. Τοποθετείστε τη λεπίδα στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (c) πιέστε τη προς τα κάτω ώσπου να αδφαλίσει. «HC» κόφτης: πιέστε τη λεπίδα προς τα κάτω και γυρίστε τη 90° για να κλειδώσει στη θέση της. Να τοποθετείτε πάντα το μπολ κοπής επάνω στην αντιολισθη-τική βάση (d).
3. Τοποθετείστε τα υλικά στο μπολ/δοχείο κοπής.
4. Βάλτε το επάνω τμήμα (a) στο μπολ/δοχείο κοπής.
5. Τοποθετείστε τον κινητήρα Ⓐ στο επάνω τμήμα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
6. Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή Ⓒ για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας θα πρέπει να κρατάτε τον κινητήρα με το ένα χέρι και το μπολ/δοχείο κοπής με το άλλο.
   - Κόφτης «BC»: Όταν θρυμματίζετε σκληρές τροφές, πιέστε το μοτέρ προς τα κάτω.
   - Κόφτης «HC»: Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.
7. Μετά από τη χρήση, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ για να βγάλετε τον κινητήρα.
8. Μετά βγάλτε το επάνω τμήμα.
9. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα.
10. Αδειάστε τα υλικά από το μπολ/δοχείο κοπής. Η αντιολισθητική βάση χρησιμοποιείται επίσης και σαν αεροστεγές καπάκι για το μπολ/δοχείο κοπής.

Επιπλέον εφαρμογές με τον κόφτη «BC»

Σέικς, ποτά, πουρές
(ειδικά για τον πουρέ όπου το αποτέλεσμα θα πρέπει να είναι εξαιρετικά καλό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον άξονα του μίξερ χειρός στο δοχείο «BC»).

Ελαφριές ζύμες (ζύμη για τηγανίτες)
Βάλτε πρώτα τα υγρά υλικά στο δοχείο και μετά προσθέστε το αλεύρι και τέλος τα αυγά. Πίεζοντας το διακόπτη για τη λειτουργία turbo Ⓒ χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει.

Θρυμματισμός πάγου
(Δείτε την εικόνα στο τμήμα **B**)

1. Βάλτε το ειδικό δοχείο για το θρυμματισμό του πάγου (f) στο μπολ/δοχείο κοπής. Βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδώσει στη θέση του.
2. Τοποθετείστε τον άξονα της λεπίδας θρυμματισμού πάγου (e) στην κεντρική οπή του ειδικού δοχείου και πιέστε τον πρας τα κάτω.
3. Γεμίστε το δοχείο με παγάκια.
4. Βάλτε το επάνω τμήμα στο μπολ/δοχείο κοπής.
5. Τοποθετείστε τον κινητήρα Ⓐ στο επάνω τμήμα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
6. Πίεστε το διακόπτη turbo Ⓒ μέχρι να θρυμματιστούν όλα τα παγάκια. Μετά από τη χρήση, πιέστε τους διακόπτες Ⓓ για να βγάλετε τον κινητήρα. Στη συνέχεια βγάλτε το επάνω τμήμα, τη λεπίδα και το ειδικό δοχείο θρυμματισμού του πάγου.
7. Βγάλτε το θρυμματισμένο πάγο ή απλά αδειάστε το ποτό σας στο δοχείο για να το σερβίρετε στο τραπέζι.

<u>Εναλλακτικά:</u> Αναμείξτε πρώτα στο δοσχείο τα φρούτα με τη λεπίδα (b), μέχρι 0,5 λίτρο το πολύ. Βγάλτε τη λεπίδα και βάλτε το ειδικό δοχείο για το θρυμματισμό του πάγου για τρίψετε τον πάγο απευθείας μέσα στο χυμό των φρούτων.

Καθαρισμός

(Δείτε την εικόνα στο τμήμα **C**)

Καθαρίστε τον κινητήρα Ⓐ και τον μηχανισμό ρύθμισης για το χτυπητήρι Ⓗ μόνο με ένα νωπό πανί. Το επάνω τμήμα (a) του κόφτη «BC» μπορεί να πλυθεί κάτω από τη βρύση, αλλά όχι να βυθιστεί στο νερό.

Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο. Αμέσως μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφών, θα πρέπει να ξεπλύνετε το μπλέντερ.
Επίσης φροντείστε να μην χρησιμοποιείτε υπερ-βολική δόση απορρυπαντικού ή καθαριστικού στο πλυντήριό σας.

Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότο), τα πλαστικά μέρη της συσκευής είναι πιθανό να πάρουν χρώμα. Πριν τοποθετήσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο, σκουπίστε τα με φυτικό λάδι.

Συνταγή

<u>Μαγιονέζα</u> (χρησιμοποιείστε το μπλέντερ)
200–250 ml λάδι
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι)
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι,
Αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά μέσα σε ένα δοχείο. Τοποθετείτε το μπλέντερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πατήστε το διακόπτη turbo Ⓒ. Ανακατεύετε τα υλικά με αργές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

<u>Σως Αβοκάντο</u> (χρησιμοποιείστε τον κόφτη «BC»)
Λιώστε μία σκελίδα σκόρδο
Προσθέστε 2 ώριμα αβοκάντο (κομμένα στα τέσσερα, χωρίς κουκούτσια)
1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
1 κουτ. σούπας λάδι
150 ml. Γιαούρτι
1/2 κουτ. σούπας ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι
Χρησιμοποιώντας το διακόπτη turbo Ⓒ ανακα-τεύετε περίπου για ένα λεπτό.

<u>Σάλτσα-Dip αντσούγιας</u> (χρησιμοποιείστε τον κόφτη «BC»)
30 γραμ. φιλέτα αντσούγιας
200 γραμ. τυρί σε κρέμα «Philadelphia»
2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο
Βάλτε όλα τα συστατικά στο κόφτη.
Ρυθμίστε τη ταχύτητα στο ελάχιστο.
Πιέστε το διακόπτη Ⓑ έως ότου το μείγμα γίνει ομογενές.
Τελειώστε την σάλτσα πιέζοντας το διακόπτη turbo Ⓒ.
Παραλλαγές αυτής της συνταγής μπορούν να γίνουν χρησιμοποιώντας σολομό, roquefort ή μπλε τυρί.

<u>Παγωτό</u> (χρησιμοποιείστε το κόφτη «BC»)
100 γραμ. βατόμουρα (κατεψυγμένα)
10 γραμ. ζάχαρη άχνη
80 γραμ. κρέμα
Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο, πιέστε το δια-κόπτη για τη λειτουργία turbo Ⓒ και χτυπήστε τα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/EOK και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/EOK.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Deutsch

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift für Deutschland können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee
We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 08.10.30.97.80 (ou se référez à http://www.braun.com/global/contact/servicepartners/europe.country.html) pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía
Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.
Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España
Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia
Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais.

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo.

Só para Portugal
Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.

La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.
Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.
Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun serviceverksted.
NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återför-säljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliik-keessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Ελληνικά

Εγγύηση
Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.